

CALAMARI RIPIENI

(Calamar farçi)

@chefzanoni_simone

4 personnes

Ingrédients

- 1 calamar de 600 g environ (nettoyé par vos soins ou par votre poissonnier). Conserver tentacules, tête et

« nageoires »

- 150 g de panko

(chapelure japonaise, à défaut de la chapelure classique)

- 1/2 poivron jaune

- 1/2 poivron rouge

- 10 olives noires

« taggiasca » et une cuillère à soupe de leur huile d'olive de conservation

- 2 gousses d'ail nouveau

- Du persil plat

- De la ciboulette

- De la coriandre

- 1/2 verre de vin blanc sec

- Jus et zestes d'un citron jaune bio ou non traité

- De l'huile d'olive

- Du sel

- Du poivre de Timut

- 1/2 piment frais émincé

- Quelques feuilles de basilic

Pour la sauce

- 1 tomate

- De l'huile d'olive

- 3 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180 °C pendant 40/50 minutes environ)

- Du vinaigre de Calamansi

- Un peu de vinaigre de cidre

- 1/4 de piment frais émincé

- Jus et zestes de citron bio ou non traité

- Du sel et du poivre

- Une salade verte

Préparation

1 - Sécher le corps du calamar avec du papier absorbant.

2 - Couper les tentacules, la tête (débarrassée des yeux...), et les « nageoires » en petits morceaux.

3 - Faire revenir les morceaux de calamar dans une poêle avec de l'huile d'olive et une gousse d'ail dégermée et coupée en deux. Ajouter du sel, du poivre de Timut et le piment émincé.

Cuire environ deux minutes. Les morceaux de calamar doivent être

« al dente ».



- 4 - Préparer les deux 1/2 poivrons, retirer les pépins et les membranes blanches puis les couper en petits dés. Les ajouter aux morceaux de calamar et cuire encore un peu.
- 5 - Ajouter le vin blanc et laisser réduire. Goûter. Ajouter du poivre de Timut si nécessaire.
Mot du chef : « Ah ! Divin, divin, divin, divin ! Buonissimo come lo dice la Nonna ! »
- 6 - Débarrasser dans un grand saladier (en retirant l'ail) et ajouter le panko.
- 7 - Émincer grossièrement le persil plat, la ciboulette et la coriandre et ajouter le tout dans le saladier contenant le calamar.
- 8 - Ajouter ensuite un peu de jus de citron, des zestes de citron, du poivre de Timut, de l'huile d'olive, les olives dénoyautées et coupées en quatre puis mélanger directement avec les mains.
Ajuster la consistance et le goût si nécessaire, en ajoutant du panko, de l'huile d'olive et du jus de citron (selon votre goût).
- 9 - Remplir le corps du calamar avec cette farce par petites portions en la poussant correctement à l'intérieur afin de ne pas créer de vide.

- 10 - Humidifier légèrement le plan de travail et dérouler du film alimentaire devant vous depuis le bord en le lissant avec un linge propre pour éviter la formation de bulles. Couper à l'extrémité.
- 11 - Renouveler l'opération en superposant deux couches de film alimentaire.
- 12 - Poser le calamar farci sur le film alimentaire et ajouter de l'huile d'olive, du sel, du jus et des zestes de citron puis quelques feuilles de basilic.
- 13 - Réaliser un cylindre en roulant le calamar dans le film alimentaire en suivant sa forme conique.
- 14 - Tirer sur les extrémités, retirer l'air. Fermer chaque extrémité en nouant le film alimentaire.
Couper l'excédent de film.
- 15 - Faire bouillir un grand volume d'eau (non salée). Immerger ensuite le calamar farci dans l'eau bouillante et éteindre le feu, cuire pendant 25 à 30 minutes. En fin de cuisson, débarrasser et réserver au réfrigérateur.
- 16 - Préparer la sauce en mettant dans un récipient haut et étroit une tomate bien mûre coupée en huit quartiers, l'ail cuit au four, une belle quantité d'huile d'olive, du vinaigre de Calamansi, un peu de vinaigre de cidre, des zestes et du jus de citron, le piment émincé et du sel.
- 17 - Mixer le tout au mixeur plongeant.
Goûter puis corriger l'assaisonnement si nécessaire selon votre goût.
- 18 - Passer la sauce au chinois.
Débarrasser et réserver au réfrigérateur.
- 19 - Au moment du service couper le calamar, sans retirer le film, en belles tranches d'environ

