

Rouille de calamars à la Sétoise

Ingrédients pour 5 personnes :

- 1 kg de calmars ou 2kg de seiches (en anneaux)
- 1 oignon
- 3 tomates fraîches
- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 30 cl de vin blanc
- 2 piments
- thym et laurier
- sel et poivre

Pour l'aïoli : 2 jaunes d'œufs, 2 gousses d'ail, 1/3l d'huile

Coupés en morceaux, les calmars sont tout d'abord mis à revenir dans un peu d'huile d'olive avec l'oignon émincé, les tomates coupées très petit. Lorsque le tout est bien revenu, mouiller avec le vin blanc et éventuellement une quantité égale d'eau à condition qu'il n'y ait pas déjà trop de jus.

L'assaisonnement est fait de piment, thym, laurier, sel et poivre. Les calmars doivent mijoter doucement pendant 30 à 45 min (souvent plus) jusqu'à ce que les morceaux deviennent très tendres.

Faire une mayonnaise et y rajouter l'ail écrasé. On compte environ 2 c.à.s. d'aïoli par personne. On peut y rajouter un peu de concentré de tomate.

Enlever du jus si besoin pour ne pas que la sauce finale soit trop liquide. Au moment de servir, verser l'aïoli pour obtenir une sauce onctueuse qui doit enrober tous les morceaux. Surtout ne pas remettre sur le feu et servir aussitôt après avoir retiré les piments.

Remarque : on peut accompagner le plat de riz ou bien de pommes de terre que l'on aura commencé à cuire à la vapeur et terminer dans la cocotte de calmars avant ajout de l'aïoli.

Accord met et vin :

Un Picpoul-de-Pinet ou un Chablis.

