



Crustacé – Calmars et poulpes

Calmars

400gr. de calmars parés et coupés,
1/2 dl. huile,
2,5 dl. de vin blanc,
2 tomates mondées et concassées,
poivre, sucre, sel.

Saisir les calmars dans l'huile.

Ajouter le vin, les tomates, poivre, sucre et sel et laisser frémir 30 min. à couvert.
Rectifier l'assaisonnement.

Poulpes

400gr. de poulpes coupées,
farine,
sel, poivre,
jus de citron,

Pâte à frire :

œuf,
farine
eau (préparer un mélange assez fluide).

Bouillir 10 min. environ les morceaux de poulpe dans de l'eau légèrement salée, puis les égoutter et les éponger à l'aide de papier absorbant.

Les saler, poivrer fariner puis les plonger dans la pâte.

Les frire 2 à 3 minutes dans l'huile bouillante.

Arroser de jus de citron,

Service

Arranger les calmars en sauce et quelques beignets de côté