

LES ENCORNETS DE CHRISTOPHE MICHALAK



Ingrédients

Farce

8 calamars	1 oignon	4 tomates	2 gousses d'ail
¼ de botte de persil haché	1 morceau de mie de pain	5 cl de lait	
50 g de lard de la forêt noire	Huile d'olive	Sel et poivre	

Concassé de tomates

5 cl de vin blanc	1 échalote	1 oignon	3 tomates
½ pincée de thym	1 feuille de laurier	½ branche de persil	
Huile d'olive	Sel et poivre		

Réalisation

Concassé de tomates

Peler les tomates, épépiner et couper en quartier. Dans une poêle, faire blondir les échalotes et les oignons avec les tomates dans de l'huile d'olive. Ajouter le thym, le laurier et le persil. Déglacer au vin blanc. Filtrer la sauce au chinois en pressant bien.

Farce

Faire tremper le pain dans le lait.

Laver et vider les calamars. Couper et mettre les tentacules à hacher de côté. Faire frire les calamars dans une poêle avec un fond d'huile d'olive. Faire revenir les lardons dans une poêle huilée avec les tomates et les oignons. Ajouter la mie de pain pressée et le persil haché. Saler et poivrer. Faire sauter les tentacules hachés pendant 8 minutes dans une autre poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les aux lardons.

Ndlr : pour nettoyer un calamar, tirer la tête afin de l'arracher avec les entrailles, puis ôter la tige de cartilage. Retirer la couche de peau colorée

Farcir les calamars vidés de cette farce et maintenir fermé avec un cure-dent.

Ndlr : fermer les encornets avec des cure-dents pour éviter que la farce ne s'échappe à la cuisson.

Faire chauffer une sauteuse avec deux cuillères à soupe d'huile. Déposer les calamars farcis côte à côte et laisser caraméliser au four à 180°C.

Ajouter le concassé aux calamars et laisser cuire encore 10 minutes.

Dressage

Dans l'assiette de dressage, verser une louche de concassé. Poser le calamar farcis sur le lit de concassé. Décorer d'une feuille de persil par dessus. Couper les tomates cerise en deux et les passer à l'huile d'olive. Déposer les tomates cerise sur le concassé autour du calamars.