

Rissoles de calamars

Pour une vingtaine de rissoles

Ingrédients pour la pâte :

250 g de farine
15 cl de vin blanc
sel

Ingrédients pour la préparation :

300 g de calamars
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
10 cl de vin blanc
1 oignon
1 boîte de sauce armoricaine
10 cl d'eau
Sel, poivre, 1 pincée de piment de Cayenne

Huile de friture

Préparation de la pâte :

Mettre la farine dans un saladier, ajouter le sel et le vin blanc. Bien mélanger les ingrédients.
Réserver dans un film alimentaire au réfrigérateur 1 heure.

Préparation des calamars :

Couper les lamelles de calamar en petits carrés.

Mettre 1 cuillère à soupe d'huile dans une sauteuse, faire rissoler les calamars jusqu'à complète absorption de leur eau. réserver dans un plat.

Ajouter 1 cuillère d'huile dans la friteuse, faire revenir les oignons détaillés en brunoise, lorsqu'ils sont transparents (15 mn à feu réduit) ajouter le concentré de tomate, faire revenir, déglacer avec le vin blanc, ajouter la boîte de sauce armoricaine, l'eau, le piment de Cayenne, saler, poivrer.

Laisser mijoter 20 minutes à feu doux.

Mixer à l'aide du mixer plongeant.

Ajouter les lamelles de calamars, cuire à feu doux 20 minutes, vérifier la cuisson, rectifier l'assaisonnement.

Étaler la pâte sur 0,2 centimètre avec un rouleau (j'ai utilisé un laminoir à pâtes), découper des cercles de

7 centimètres avec un emporte pièce ou un verre.

Mettre la farce sur un côté du cercle, mouiller le bord avec de l'eau pour coller la rissole.

Chauffer l'huile de friture.

Plonger les rissoles dans cette friture, les sortir lorsqu'elles sont dorées, égoutter sur du papier absorbant.

Servir chaud.