



## Calamars à l'armoricaine

### Ingrédients / pour 4 personnes

- 1 kg de Calamars coupés en lamelles
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 4 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 douzaine de petits oignons grelots
- 20 cl de vin blanc sec
- 5 cl de cognac
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 1 pincée de piment de Cayenne
- sel et poivre

### Préparation

1 Pelez et hachez les 4 échalotes. Pelez et pressez la gousse d'ail. Pelez la douzaine d'oignons grelots. Ouvrez la boîte de tomates et coupez-les. Délayez le concentré de tomates dans les 20 cl de vin blanc.

2 Dans une cocotte en fonte, faites chauffer le beurre et l'huile et y faire colorer à feu vif les morceaux de calamars puis les flamber avec le Cognac. Retirez et placez sur une assiette, mettez à la place les échalotes, l'ail, les oignons, les tomates et le vin dans lequel est délayé le concentré de tomates. Salez, poivrez, ajoutez le piment et laissez mijoter environ 20 minutes à découvert.

3 Remettez les calamars dans la sauce, couvrez et laissez cuire encore 20 minutes.