

Four combiné vapeur, four vapeur  
Temps de préparation : 45 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

## Calamars farcis au chorizo

Pour 6 personnes



### Panier de courses

2kg de Calamars, tubes et têtes nettoyées  
6 Tomates  
2 Oignons  
2 Carottes fanes  
1 Poivrons vert  
100g de Chorizo  
½ botte de coriandre  
1 gousse d'ail  
1 œuf

### Matériel

Plat allant au four  
Plat de cuisson vapeur perforé  
Cul de poule

### Déroulé de la recette

Enfourner en sélectionnant FONCTION SPECIALE/EPLUCHER DES TOMATES : les tomates, les têtes de calamars pendant 5 min et le poivron pendant 6 min  
Placer dans l'eau glacée à sortie du four pour les peler.  
Détailler les têtes de calamars, le chorizo, les oignons, la chair de tomates, les carottes et le poivron en une grosse brunoise.  
Mélanger le tout et ajouter un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

Enfourner à four chaud en sélectionnant : CUISSON COMBINÉE CHALEUR TOURNANTE à 150°C avec 100% d'humidité pendant 15 minutes.

Laisser refroidir.

Ajouter la gousse d'ail râpée, la coriandre ciselée et l'œuf.

Bien mélanger cette farce puis la placer en poche avec une grosse douille.

Farcir les tubes de calamars avec soin et refermer ces derniers avec une pique en bois

Placer au four chaud en programme vapeur à 100°C pendant 6 minutes.

## **Astuces de chef**

Vous pouvez servir ces calamars farcis bien chauds sur un *ragu de pomodoro* accompagné de riz par exemple.