

Les calmars farcis de ma mère,

Petit clin d'œil au groupe des « calamars » de ma promo (57)

1) Ingrédients

- 2 calmars moyens par personne
- 400 g (ou + suivant le nombre de convives) de chair à saucisses ou de veau haché
- un œuf
- 2 belles poignées de mie de pain trempée dans de l'eau tiède et pressée
- 2 gousses d'ail et persil plat hachés
- sel poivre

2) Préparation

Mélanger les ingrédients de la farce et en remplir les cornets de calmars

3) Cuisson

Placer les calmars dans un plat à four huilé
Intercaler de fines rondelles de tomates et de citron
Saler, poivrer
Arroser d'un petit verre de vin blanc puis d'un bon filet d'huile d'olive
Saupoudrer de thym et de débris de feuilles de laurier

Placer au four (th 6 – 7) pour environ une heure de cuisson.
Bonne dégustation

Hélène

