

Tajine de calamar - Egypte

Spécialité d'Alexandrie – Anneaux d'encornets - Revisitée



Les anneaux d'encornets



Les légumes rajoutés



Le service, encornets et riz

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 40 min



1 kg d'encornets



1 oignon ciselé



2 ails ciselés



Petits pois Car.



120g de tomates



1 V. olives vertes



1 pincée piments



1 càc de curcuma



4 càs H. d'olive



1 verre de riz long

Préparation

1. Rincer et égoutter les calamars. (2 à 3 barquettes d'anneaux d'encornets, environ 1kg)
2. Faire bouillir les anneaux 5 min avec un verre d'eau bouillante, rincer, égoutter. Réserver.
3. Eplucher et ciseler l'ail, réserver. Eplucher l'oignon et le ciseler. Réserver séparément.
4. Faire mariner les calamars avec ail ciselé et huile d'olive environ 30 min, ou plus.
5. Faire chauffer à feu moyen, un plat à tajine avec 4 càs d'huile d'olive. Puis dans le plat...
6. - Faire dorer l'oignon puis ajouter les calamars, 1 pincée piment d'Espelette, 1 càc curcuma.
7. - Bien mélanger. Verser les tomates concassées et le bocal de petits pois carottes sur le tout.
8. - Rajouter les olives vertes. Ne pas mélanger – Couvrir, faire mijoter 30 min à feu moyen.
9. Cuire, pour deux personnes, un verre de riz basmati, égoutter, huiler. Réserver au chaud.
10. Vérifier au goût la fermeté des calamars, sinon prolonger la cuisson.
11. Servir le tajine et le riz, le tout bien chaud.

Nota : Ici bocal de petits pois carottes et petits oignons, Net égoutté 420g – ALDI, Hollande.
½ boîte de tomates concassées soit 5 càs, Boîte total net égouttée de 240g – ALDI, Italie.

*** 1er mars 2023 ***