



Cari de calamars avec un peu de soleil espagnol

Pour 4 personnes



6 calamars frais
1 boîte de tomates pelées
1 gros oignon
Un morceau de racine de gingembre
3 gousses d'ail
2 c. à s. d'huile d'olive
1 petit bouquet de coriandre fraîche
1 c. à c. de graines de fenouil
1 c. à c. de pimenton
Sel, poivre du moulin

Nettoyez les calamars (ou faites-le faire par le poissonnier). Découpez les poches en lanières.

Emincez l'oignon, Epluchez et hachez l'ail, râpez le gingembre.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive et mettez à dorer l'oignon, l'ail et le gingembre ensemble. Quand ils commencent à se colorer, ajoutez les calamars, laissez-les devenir opaques en remuant souvent.

Salez, poivrez, ajoutez les graines de fenouil et le pimenton, laissez les parfums se mélanger encore 2 à 3 mn, puis ajoutez les tomates pelées découpées en dés.

Couvrez et laissez cuire doucement 5 à 10 minutes. Goûtez et arrêtez la cuisson dès que les calamars sont tendres. Après, ils durciraient.

Hachez la coriandre (tiges et feuilles) et parsemez-en le plat au moment de servir, avec du riz blanc.