**CALAMARS A MA FACON**

**Pour 4 personnes**

500g de calamars coupés en « dès »

2 oignons émincés finement

4 gousses d’ails pressés

400g de tomates cerise ou tomates rond

Persil, thym, laurier, sel, poivre

1 cac d’Espelette (selon les goût, +/- pimenté)

300g de pâtes

Faites revenir les oignons dans un peu d’huile d’olive avec l’ail

Dès qu’ils sont cuit mais encore blanc ajoutez les tomates et les herbes, le sel et le poivre

Laissez réduire pour que vote sauce s’épaississe et s’imprègne des parfums puis sortez la de la poêle pour mettre les calamars à à revenir sur feu vif et chaud

Pendant que la sauce réduit mettre l’eau des pâtes à chauffer avec un peu d’huile d’olive et du gros sel

Ajoutez les pâtes à cuire em même temps que vous faites cuire les calamars

2 minutes avant la fin de la cuisson des pâtes rajouter la sauce tomates aux calamars toujours sur feu vif

Egouttez les pâtes et mélangez le tous

Servez immédiatement avec du fromage râpé et du parmesan

**LA TABLE DES PLAISISRS**