**CALAMARS FARCIS A LA BASQUE**

**Pour 8 personnes**

**POUR FARCIR LES CALAMARS**

20 à 24 petits calamars et leurs « ailerons » coupés au couteau

4 tranches épaisses de pain de mie

2 tranches fines de jambon cru coupées au couteau

Une poignée de persil ciselé

2 œufs

3 gousses d’ail pilé

2 gros oignons émincés finement

4 petites carottes et 2 petites courgettes coupées en brunoise

Sel, poivre et Espelette

**LA SAUCE**

2 kg de tomates coupées grossièrement

2 oignons émincés

Sel, poivre, Espelette, ½ cac de sucre

Basilic 1 cas

Origan 1 cac

Thym 4 branches

3 gousses d’ails émincés finement

**LA FARCE /** Faites revenir 15 minutes dans un peu de beurre, carottes, oignons et courgettes

Faites dorer dans un peu de beurre les « ailerons » des calamars

Mélangez tous les ingrédients

Farcir les calamars et les fermer avec un cure dent

Faites chauffer une poêle avec du beurre

Dorer tous les calamars farcis sur toutes les faces puis réserver

**LA SAUCE /** Faites revenir les oignons dans un peu d’huile d’olive

Ajoutez sel, poivre, Espelette, origan, basilic, ail et thym puis le sucre

Mélangez

Ajoutez les tomates, mélangez

Couvrir et cuire 30 minutes à feu moyen

Ajoutez les calamars, mélangez, cuire encore 15 bonnes minutes

Servez avec du riz, des pâtes, de pommes de terre, une poêlée de légumes, …

**LA TABLE DES PLAISIRS**