**CALAMARS A L’ARMORICAINE**

Pour 4 personnes

600g de calamars coupés finement

600g de tomates fraiche coupées en morceaux ou des boites …

2 oignons émincés

4 gousses d’ails écrasés

½ litre de vin blanc

30 g de cognac

Sel, poivre, Espelette, safran

Bouquet garni

2 cas de concentré de tomate

15 g de beurre

Faites revenir dans une cocotte, les oignons et l’ail dans un peu d’huile d’olive, les réserver puis ajouter à feu vif avec un peu de beurre les calamars pour les dorer rapidement et remettre ensuite le mélange oignons ail

Ajouter le cognac et flamber !

Ajouter le reste des ingrédients, mélanger, porter à ébullition et cuire à feu doux 45 minutes à couvert

Découvrez 15 à 20 minutes avant le service pour faire épaissir la sauce

Servir avec du riz, des pâtes, des gnocchis ou encore des pommes de terre vapeur.

**LA TABLE DES PLAISIRS**