

Les calamars à l'américaine

Ou les crevettes à l'armoricaine

| Les calamars | Les crevettes |
|---|--|
| 500g de calamars frais ou surgelés et un petit verre d'alcool fort pour les flamber (Calvados, whisky, rhum, eau de vie... environ 40° au minimum) | 5 à 6 grosses crevettes par personne et de l'alcool pour les flamber |
| 2 oignons : c'est facultatif | |
| ½ bouteille de vin blanc | ½ bouteille de vin blanc |
| 1 petite boîte de tomate concentrée ou 1 boîte de tomates en purée | 1 petite boîte de tomate concentrée ou 1 boîte de tomates en purée |
| 2 à 3 gousses d'ail et 1 petit bouquet de persil | 2 à 3 gousses d'ail et 1 petit bouquet de persil |
| 1 cuillère à café de curry et 1 piment | 1 cuillère à café de curry et 1 piment |
| Pour épaissir la sauce en fin de cuisson : | |
| de l'huile d'olive, 1 jaune d'œuf, 1 à 2 gousses d'ail écrasées et 4 ou 5 écorce d'orange (ou de la poudre d'écorce d'orange) + 1 bonne cuillère à soupe de maïzena, voire 2 rases en fonction de la quantité de sauce à la fin | |

Je détaille mes calamars en retirant les parties dures que l'on peut sentir sur le dos et en retirant les restes de peau. Je coupe en lanières ce que je garde et je fais revenir ces morceaux choisis dans de l'huile d'olive chaude. (En utilisant des lanières de calamar décongelées, il n'y a pas de préparation)

Je flambe au Calvados par exemple quand le calamar est roussi.

Je hache persil et ail que je verse aussi dans la poêle.

J'ajoute le vin blanc que je laisse chauffer 5 à 10 minutes à découvert.

Je verse alors la tomate, 2 verres d'eau pour allonger la sauce, le piment et le curry. Je laisse cuire tout doucement avec un couvercle pendant 45 minutes environ pour laisser au vin blanc le temps de perdre son alcool. J'ajoute de l'eau au besoin si la sauce réduit trop.

Au moment de servir, je prépare une mayonnaise aïoli : 1 jaune d'œuf monté à l'huile d'olive auquel j'ajoute l'ail écrasé et 2 ou 3 zeste d'orange ou ½ cuillère à café de poudre d'écorce d'orange. Il faut environ un verre d'aïoli pour faire la sauce. En fin de préparation je mélange une bonne cuillère à soupe de maïzena à l'aïoli. Je délaye cette mayonnaise à l'ail dans la préparation sur feu extrêmement doux afin de ne pas faire tourner l'aïoli. Je continue à chauffer jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Cette recette est divine avec de grosses crevettes surgelées crues : une fois décongelées, on les fait revenir à l'huile d'olive pour les flamber. On les laisse refroidir pour pouvoir couper leurs têtes. On remet les têtes dans la poêle et on réserve les queues dans un plat à part. Dans la poêle avec les têtes, à feu moyen, on ajoute le hachis ail-persil, le curry, la tomate, le piment oiseau et le vin blanc. On laisse cuire cette soupe de têtes environ 1 heure dans la même poêle ou dans une cocotte mais surtout avec un couvercle. Au moment de passer à table, on remplace les têtes par les queues de crevettes : pour ne pas perdre de sauce je les écrase dans un chinois (une passoire à grille très fine) au dessus de la cocotte.

Avant de passer à table, je mets la cocotte à feu moyen et je prépare une aïoli (1 jaune d'œuf + 1 à 2 gousses d'ail écrasées + huile d'olive) à laquelle j'ajoute 1 bonne cuillère à soupe de maïzena et une petite cuillère de poudre d'écorce d'orange quand je n'oublie pas. J'incorpore doucement le mélange à la sauce et je la laisse à feu doux le temps de chauffer la maïzena (5 à 10 minutes).

Je triche avec la féculé ou la maïzena sinon la sauce a beaucoup de mal à épaissir et la plupart du temps elle "tourne" (le jaune d'œuf cuit trop et la sauce perd de son homogénéité). L'important est de laisser la soupe de têtes cuire longtemps, car ce sont les carapaces des crevettes qui donnent leur goût à cette sauce et les queues de crevettes sont moins bonnes quand elles sont trop cuites.

On peut aussi panacher les crevettes avec des calamars, du poisson ou des noix de pétoncles...