

Je fais

La recette de Ludovic

Karine est une fana de vin et en parle avec son coeur. Son mari, Ludovic, cuisine pour lui plaire. Très régulièrement, ils invitent copains et famille à la maison pour des repas cools. Et leur carnet de recettes déborde de supers idées.



L'heureuse union entre Mme Calamar et M. Chorizo

POUR 4 PERSONNES
INGRÉDIENTS

Ce que j'ai :

une grosse carotte ;
un citron jaune ;
2 cuillères à café
de concentré de tomates
en tube ;
de la fleur de sel ;
de l'huile d'olive.

Ce qui me manque :

14 beaux calamars
de 80g à 110 grammes
par pièce ;
200 g + 50 grammes
de chorizo ;
un demi fenouil ;
une échalote ;
une demi botte
de persil et une
généreuse poignée
de roquette.



1 Lavez soigneusement tous les légumes passez-les à l'essoreuse à salade pour bien les sécher. Taillez-les en brunoise (c'est-à-dire en tout petits cubes) et faites de même ensuite avec le chorizo. Effeuillez et ciselez le persil.



2 Donnez quelques incisions sur la chair des calamars pour éviter que cette dernière ne se rétracte à la cuisson et durcisse. Mettre deux cuillères à soupe d'huile dans une poêle, faites chauffer à feu vif. Saisir les calamars 10-15 secondes de chaque côté et réservez sur une grille.



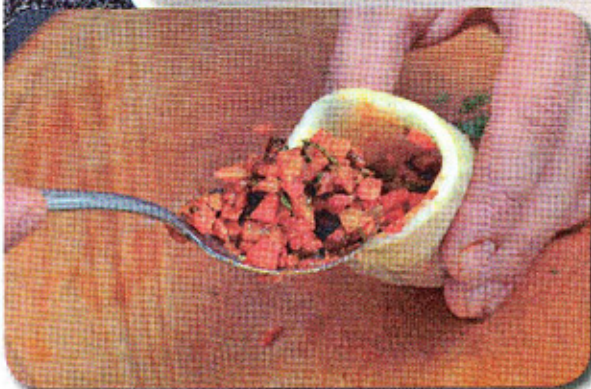
3 Dans la même poêle qu'il ne faut surtout pas nettoyer pour conserver tous les sucs de cuisson, faites cuire dans l'ordre d'abord 200g de chorizo. 15 à 20 secondes plus tard, ajoutez l'échalote et faites revenir une minute environ.



4 Ajoutez ensuite ensemble le fenouil et la carotte, faites revenir à nouveau une minute pour que ça sente bon dans la cuisine. Puis ajoutez le concentré de tomate avec une cuillère à café d'eau. Bien mélanger puis terminez la cuisson en ajoutant le persil.

à table

Reportage photographique Nicolas Valauri



5 A l'aide d'une cuillère à soupe, remplissez soigneusement chaque calamar de cette farce. Si vous souhaitez accompagner ces calamars de tagliatelles, de riz blanc, c'est le moment de mettre l'eau à bouillir.



6 Préparez la vinaigrette : dans un mixer ou un blender, mixez le jus de citron avec les 50 g de chorizo restants et de l'huile d'olive. Passez au chinois et réservez la vinaigrette (sans vinaigre). Au moment de dresser, réchauffez le calamar au four 2 minutes et les assiettes. Servez en nappant chaque calamar de vinaigrette et en décorant l'assiette de roquette.

Le vin de Karine

« Les débuts de ma relation avec la famille Parmentier remontent 4 à 5 ans et une belle relation amicale s'est nouée entre nous. La première visite que j'ai faite chez eux a été une agréable surprise, ça m'a fait chaud au cœur de visiter ce vignoble conduit par des passionnés. Parce qu'ils aiment l'agriculture et la nature, ils ont fait le choix du travail en biodynamie. Ils s'inspirent des cycles du calendrier lunaire et ont définitivement rejeté l'usage de produits chimiques. Leurs vignes sont enherbées, ils ont semé des graines de moutarde qui fortifient les ceps car les racines plongent en profondeur à la recherche d'eau et d'éléments nutritifs. De ce sol argilo calcaire, les vins tirent un caractère frais et minéral en bouche. Ce vin se compose à parts égales de cinsault et grenache. Comme tout rosé, il a gardé son côté acidulé et fruité mais, vinifié et élevé en barriques, il a gagné des notes grillées et de la structure en bouche. C'est l'influence du chorizo qui justifie le choix d'un rosé pour ce plat ; un blanc aurait été trop léger et un rouge aurait été trop puissant. Si vous le pouvez, passez un coup de fil et allez visiter la Dorgonne, Baudoin et Nicolas ont mis sur pied un parcours ludique vraiment génial et comme ce sont des gens adorables, je vous promets que vous passerez un bon moment à leur contact ! »



Château la Dorgonne, route de Mirabeau D135, 84240 La Tour d'Aigues ; 04 90 07 50 18. Cuvée « expression du terroir » 2011 ou 2012, rosé AOC luberon, entre 10 et 15 € la bouteille.