

# Calmars farcis aux piquillos et jambon ibérique, huile infusée au citron et piment, tapenade d'olive

## Recette pour 4

### Description

Une tradition Portugaise que nous avons eu l'occasion de vivre, aujourd'hui il nous fait plaisir de vous partager cette recette.

### L'astuce du chef

Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi utiliser des calmars en rondelles, et faire sauter le tout dans une poêle avec la garniture proposée.

### Ingrédients

#### Calmars

- 1 Lb Têtes de calmars
- 200 Gr Piquillos
- 2 Gousse(s) Ail
- 200 Gr Jambon Ibérique
- 8 Branche(s) Coriandre fraîche

#### Huile Infusée

- 200 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Citron
- 2 Unité(s) Piment oiseau
- 0.50 Cuil. à thé Piment d'espelette
- 4 Branche(s) Thym

#### Tapenade

- 200 Gr Olives vertes dénoyautées
- 200 Gr Olives noires dénoyautées
- 50 Ml Huile d'olive
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Vinaigre de xérès
- 50 Gr Câpres

### Préparation

Temps de préparation **45 mins**

Préchauffez votre Four à 400 F°

## Mise en place

Bien égoutter les têtes de calamars. Émincez les piquillos et le jambon en fine julienne.

Hachez finement les gousses d'ail, le piment ainsi que la coriandre fraîche.

Coupez le citron en tranche de 1 cm

## Huile infusée

Dans une casserole, chauffez tous les ingrédients pendant 15 minutes. Laissez reposer durant une nuit idéalement. Filtrez pour récupérer l'huile.

## Tapenade

Dans un blender, mixez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une purée.

Rectifiez l'assaisonnement, (attention avec le sel qui est déjà contenu dans les olives).

## Têtes de Calamars

Mélangez délicatement les juliennes de piquillos et jambon Ibérique avec l'ail et la coriandre.

Remplissez généreusement les têtes de Calamars avec le mélange.

Dans une poêle bien chaude avec de l'huile végétale, ou bien sur un BBQ, marquez (saisir) les calamars farcis, une bonne minute de chaque côté.

Déposez ensuite les calamars sur une plaque, puis au moment de servir les passer 2 à 4 minutes pour finir la cuisson.

## Dressage

Découpez les têtes en jolis tronçons (comme des sushis).

Dans une assiette, déposez délicatement une cuillère de tapenade.

Disposez 3 jolis tronçons de calamars dans l'assiette. Arrosez d'huile aromatisée. Saupoudrez avec un peu de piment d'espelette tout autour.

Bon appétit.

**Bon appétit!**