

Calamars et moules à l'ail et chorizo

Je me suis inspirée de «recette spécial»

Ingrédients :

800 g de petits calamars (+ un reste de moules décongelées pour moi)

150 g de chorizo doux

4 gousses d'ail

½ bouquet de persil

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

3 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès (2 c à s de porto pour moi)

piment d'Espelette

sel.

Préparation :

1. Coupez les corps des calamars en lanières. Gardez les tentacules entiers. Coupez le chorizo en tranches fines.
1. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse sur feu moyen. Ajoutez les gousses d'ail pelées et émincées.
2. Dès que l'ail commence à colorer, augmentez le feu sur vif puis ajoutez le chorizo, les moules et les calamars.
3. Faites sauter le tout 2 mn jusqu'à ce que la chair des calamars devienne opaque.
4. Assaisonnez de sel et piment d'Espelette.
5. Versez le porto sur la préparation. Faites encore mijoter sur feu vif 2 min en remuant.
6. Servez chaud accompagné d'un riz blanc.