

## Calamars en sauce tomate

Facile – Temps de préparation : 15 min – Temps de cuisson : 25 min



### Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :

- Anneaux de calamars surgelés : 500 g
- Petit fenouil : 1
- Tomates : 500 g
- Oignons en cubes surgelés : 4 càs
- Ail : 1 gousse
- Vin blanc sec : 3 càs
- Quelques pulvérisations d'huile d'olive
- Pointe de couteau de safran : 1
- Piment de Cayenne

### Étapes de préparations :

- 1) Plongez les tomates 30 secondes dans l'eau bouillante. Pelez-les, retirez-en les pépins et coupez-les en dés. Étalez-les dans une passoire. Salez, laissez-les perdre leur eau. Épluchez le fenouil, coupez-le en petits morceaux.
- 2) Entre-temps, chauffez l'huile dans une sauteuse. Ajoutez les oignons surgelés, le fenouil et l'ail écrasé. Faites-les revenir 5 min sur feu doux sans colorer. Arrosez-les avec du vin blanc et laissez-le s'évaporer.
- 3) Ajoutez les anneaux de calamars surgelés. Faites-les revenir en remuant sans cesse jusqu'à ce que toute leur eau soit évaporée (environ 10 min). Ajoutez sel, poivre, les tomates égouttées, une pointe de piment et le safran. Poursuivez la cuisson 10 min et servez.