

## Tajine de calamars façon souiri

Temps de préparation : 10 min – Temps de cuisson : 45 min

### Ingrédient(s) (pour 2 personnes) :

- 200 g de chair de calamars
- 1 belle tomate mûre
- Quelques pulvérisations d'huile d'olive
- 2 c. à s. de concentré de tomate
- 1 petit citron vert
- 4 mini-poivrons (2 rouges et 2 jaunes)
- 1 petit bouquet de persil et coriandre
- 2 cm de gingembre
- 1 gousse d'ail charnue
- 1 c. à s. de paprika
- ½ c. à c. de coriandre en grains
- ½ c. à c. de cumin
- ½ c. à c. de curcuma
- ½ c. à c. de piment fort
- ½ c. à c. de safran
- Sel et poivre
- 1 feuille de laurier

### Etapes de préparations :

- 1) Découpez la chair de calamars en rondelles.
- 2) Pelez la tomate et râpez-la.
- 3) Ciselez finement le bouquet de persil et coriandre.
- 4) Râpez l'ail et le gingembre sur le bout des dents d'une fourchette.
- 5) Dans un plat à tajine ou dans une cocote en fonte, faites chauffer l'huile.
- 6) Ajoutez les ingrédients suivants : tomate râpée, le concentré de tomate, le persil, la coriandre, l'ail, le paprika, la coriandre en grains, le cumin, le curcuma, le piment fort, le safran. Salez et poivrez légèrement. Laissez cuire et réduire cette sauce pendant 15 à 20 min à découvert. Remuez de temps en temps avec une cuillère en bois.
- 7) Ajoutez les calamars, quelques gouttes de jus de citron vert et les mini-poivrons et laissez cuire à couvert cette fois pendant 20 min.
- 8) Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- 9) Dressez en rajoutant un petit quartier de citron vert dans chaque assiette.