

Calamars à la carbonara

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 calamars nettoyés par le poissonnier (400 g environ) (voir conseil)
2 c à s d'huile d'olive
40 g de parmesan en bloc
1 botte de ciboulette
4 oeufs
100 g de lardons fumés
50 cl de crème liquide
Sel et poivre du moulin

Tailler les calamars dans la longueur en bandes d'un bon 1/2 cm de large, comme des spaghettis. Les assaisonner d'huile et de sel.
Faire dans la moitié du bloc de parmesan des copeaux avec un économe et râper le reste.
Hacher finement la ciboulette.
Clarifier les oeufs (séparer les jaunes des blancs qui ne serviront pas) et réserver les jaunes dans leur coquille.
Dans une poêle faire dorer les lardons à sec et les égoutter sur du papier absorbant.
Dégraisser la poêle et la déglacer avec la crème liquide. La porter à ébullition et faire réduire de moitié, 2-3 mn avant la fin de la réduction ajouter les lanières de calamars.
Ajouter alors le parmesan râpé et bien mélanger. Ajouter la ciboulette et donner un tour de moulin à poivre.
Dresser les calamars dans des assiettes creuses, disposer les lardons et les copeaux de parmesan puis ajouter délicatement un jaune d'oeuf sur le dessus. Finir avec un tour de moulin à poivre.

Conseil : j'ai pris des corps de gros calamars mais 2 n'étaient pas assez gros pour faire 400 g, donc il faut se baser sur le poids et non le nombre de calamars.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>