



## Calamars gratinés avec sauce au basilic

Temps de préparation : 40 minutes

Niveau : moyenne

### Ingrédients pour 4 personnes :

#### Pour les tubes :

- 400 g de tubes de calamar Escal
- 4 pommes de terre cuites
- 1 œuf
- 40 g de parmesan
- 40 g de chapelure
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de persil, thym, origan, basilic
- Sel, poivre



#### Pour la sauce :

- 100 ml de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 30 g de parmesan
- 30 g de basilic
- Sel, poivre

### Préparation :

1. Décongeler les calamars selon les instructions figurant sur l'emballage.
2. Battre l'œuf avec 20 g de parmesan et les herbes, saler, poivrer et mélanger avec les pommes de terre cuites et écrasées pour obtenir une masse homogène. Farcir les calamars avec cette préparation.
3. Bien mélanger 20 g de parmesan avec la chapelure et l'huile d'olive et en garnir les tubes. Cuire les tubes au four à 200°C pendant environ 10 minutes.
4. Pour la sauce, hacher finement la gousse d'ail et la faire revenir brièvement dans l'huile d'olive. Ajouter la crème, le parmesan, le basilic et laisser réduire un peu. Ajouter du sel et du poivre.
5. Dresser les calamars sur quatre assiettes préchauffées avec la sauce.

