

# Calamars à l'Armoricaine

⇒ 6 personnes

## Ingrédients

- 1 kg de calamars
- 1 poivron
- 2 piments d'Espelette (ou en poudre doux)
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 boîtes de tomates pelées
- 2 cl de Cognac ou d'Armagnac
- 40 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche

## Préparation

- ✓ Préparer le poivron, les piments.
- ✓ Peler les oignons, l'ail.
- ✓ Mixer le tout.

Dans un faitout :

- ✓ Faire rissoler la préparation mixée dans l'huile.
- ✓ Ajouter les tomates, les encornets coupés.
- ✓ Mélanger bien le tout.
- ✓ Verser le cognac puis flamber.
- ✓ Ajouter le vin blanc, la farine.
- ✓ Ajouter de l'eau pour recouvrir les encornets.
- ✓ Faire mijoter 20 minutes.
- ✓ Retirer du feu.
- ✓ Ajouter la crème fraîche.
- ✓ Servir.