

La recette du riz aux calamars selon Mémé Anna

Ingrédients:

1 kg de calamars (encornets) à chair épaisse
2 ou 3 tomates bien mûres ou ½ boîte de tomates épluchées sans le jus.
1 litre d'eau
1 tête d'ail, persil, sel, poivre, safran espagnol
1 poivron rouge, 1 poivron vert

Couper les poivrons en quartiers, les faire revenir dans une cocotte. Les retirer.
Laisser l'huile refroidir. Mettre les calamars coupés en morceaux. Les faire revenir jusqu'à disparition de leur eau. Les retirer. Eteindre le feu. Lorsque l'huile a refroidi. Verser l'ail et le persil haché fin.
Rallumer le feu. Remuer l'ail et le persil sans coloration.

Ajouter la tomate bien écrasée. Faire revenir, puis mettre les calamars, l'eau, le safran, sel et poivre. Lorsque la cuisson est à point, verser le tout dans une poêle (paella). Ajouter le riz et déposer dessus les poivrons. Faire cuire 15 à 20 minutes suivant le riz; laisser reposer.

Pour un riz au veau, même procédé mais y ajouter quelques haricots verts frais.

Riz aux calamars.

1 kg de calamars (encornets) à chair épaisse
 2 ou 3 tomates bien mûres ou $\frac{1}{2}$ boîte de
 tomates épiluchées sans le jus.

1 litre d'eau.

1 tête d'ail, persil, sel, poivre, safran espagnol,
 1 poivron rouge, 1 poivron vert

Couper les poivrons en quartiers, les faire revenir dans une cocotte. Les retirer.
 Laisser l'huile refroidir. Mettre les calamars coupés en morceaux. Les faire revenir jusqu'à disparition de leur eau. Les retirer. Éteindre le feu. Lorsque l'huile a refroidi, verser l'ail et le persil hachés fin. Rallumer le feu. Remuer l'ail et le persil sans coloration.

Ajouter la tomate bien écrasée, faire revenir puis mettre les calamars, l'eau, le safran, sel et poivre

Lorsque la cuisson est à point verser le tout dans une poêle (paella)

Ajouter le riz et déposer dessus les poivrons
 faire cuire 15 à 20 minutes suivant le riz
 Laisser reposer.

Pour un riz au seau, même procédé mais on y ajoute quelques haricots verts frais.

Pâté de foie de porc

500 g de foie de porc
500 g d'échine de porc
1 kg de gras (500 g de panne, 500 g lard blanc)
1 crêpine - 1 c. à soupe sel, 1 c. à s. poivre
thym, laurier

Hachez menu le foie, l'échine, et le gras. Bien mélanger le tout. Salez, poivrez.

Tapisser une terrine avec la crêpine et la foie dépasser de la terrine. Verser la préparation, replier la crêpine et placer le thym et deux feuilles de laurier.

