

# Calmar saisi au thym, sauce crème d'ail et anchois, purée d'artichaut, feuille de brick à l'encre de seiche

**Recette pour 12 Tapas**

## Description

Une recette à déguster à tout moment, même sous forme à emporter.

Simple rapide, très goûteuse, à faire découvrir.

## L'astuce du chef

La dégustation de cette recette doit être faite dans la minute qui suit sa réalisation, cela vous permettra de garder un bon croquant.

Dans des proportions plus petites, vous pouvez utiliser cette recette comme tapas ou comme une entrée, cela va dépendre du dressage que vous en faites.

## Ingrédients

### Calmar (encornets)

- 600 Gr Encornet
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 30 Gr Beurre
- 1 Tasse(s) Farine
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Citron
  
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

### Purée d'artichaut

- 600 Gr Coeur d'artichaut
- 500 Ml Eau
- 500 Ml Lait
- 75 Ml Huile d'olive
  
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

### Crème d'ail

- 1 Tête(s) Ail
- 200 Ml Crème 35% à cuisson
- 4 Unité(s) Filet d'anchois
- 100 Ml Bouillon de légumes
  
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

### Feuille de brick à l'encre de seiche

- 3 Unité(s) Feuille(s) de brick
- 125 Ml Beurre clarifié
- 6 Gr Encre de seiche
  
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **425 F°**

## Mise en place

Défaire et épluchez la tête d'ail (crème d'ail)

Réalisez un bouillon de légumes, le réserver au chaud.

Bien égoutter les Calmars (encornet), les étailler en rondelles de 0.5 cm minimum.

Coupez le citron et en retirer le jus.

Mixer le beurre avec la gousse d'ail et le thym (Calmar).

## Les Calmars (encornet)

Égouttez les rondelles ou anneaux d'encornet de calmar, les saler et poivrer. Passez-les dans la farine, entre vos doigts, les faire sautiller pour enlever l'exédant de farine.

Dans une poêle bien chaude, avec une quantité d'huile canola suffisante, faites sauter les encornets de calmar. *Vous pouvez aussi utiliser une friteuse.*

Une fois bien coloré, ajoutez le beurre au thym et ail et le jus de citron faite tourner pour enrober les encornets, servez, ils sont prêt à être consommer.

## Crème d'ail

Plongez les gousses d'ail dans une eau bouillante (blanchir), répétez l'opération deux fois au total (amertume et aténuer le goût fort).

Ensuite dans un blender réunir tous les ingrédients, mixer l'ensemble, puis portez le tout à ébullition (3 à 4 minutes) dans une casserole sans cesser de remuer avec une spatule.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

## Purée d'artichaut

Utilisez des coeurs d'artichaut congelés, plongez-les dans l'eau et le lait et portez le tout à ébullition dans une casserole durant 10 à 15 min. Il faut pouvoir facilement les transpercer avec la pointe d'un couteau.

Une fois cuits, placez-les dans un blender avec l'huile d'olive et une noisette de beurre, assaisonnez de sel et de poivre.

Mixez de manière à obtenir une purée bien lisse et homogène.

## Feuille de brick à l'encre de seiche

Mélangez l'encre de seiche avec le beurre clarifié

Déposez délicatement la première feuille de brick sur la table, Badigeonnez délicatement la feuille à l'aide d'un pinceau avec le beurre clarifié.

Déposez une nouvelle feuille sur la précédente et renouvelez l'opération, faites la même chose avec la troisième feuille.

Détaillez des carré de 5 cm de côté environ, puis coupez-les ensuite dans leur diagonale.

Placez les triangle sur une plaque de cuisson avec papier, enfournez à 400°F durant 3 à 4 minutes environ.

## Montage

Sur une planche ou dans un panier réalisez un beau montage d'encornets, accompagnés de leur crème d'ail, ainsi que de la purée d'artichaut.

Déposez ici et là les dentelles d'encre de seiche.

**Bon appétit!**