

## Riz à l'espagnol, calamars et vin blanc

Pour 4 personnes (pour les quantités entre parenthèses, j'ai servi un peu plus de trois belles assiettes) :

- 700 g de calamars taillés en fins anneaux (500 g de poulpes décongelés)
- 1 oignon
- 5 gousses d'ail
- 5 tomates mûres et charnues de type coeur de boeuf (1 dizaine de tomates cerise coupées en deux + 1 boîte de tomates pelées)
- 1 brin de romarin
- 1 branche de thym
- 300 g de riz rond (260 g, mention "dessert", c'était la première fois que j'en utilisais, très bon)
- 20 cL de vin blanc sec (du Jura bien sûr ;)
- huile d'olive
- 2 pincées de piment de Cayenne (piment doux)

Faire revenir dans 1 càs d'huile l'oignon émincé et l'ail pressé. Ajouter les calamars ou poulpes et cuire 20 min avec le thym en secouant la poêle de temps en temps.

Ebouillanter les tomates 30 s dans l'eau bouillante, les peler et concasser leur chair (ou utilisez une boîte de tomates pelées).

Retirer les calamars/ poulpes de la poêle, ajouter les tomates, saler, poivrer, ajouter le romarin et laisser fondre à feu moyen 10 min.

Ajouter le riz, bien mélanger, verser le vin blanc, mouiller avec 15 cL d'eau, assaisonner en sel et en poivre et laisser mijoter jusqu'à ce que le riz soit cuit? Mélanger souvent pour que le fond n'attache pas et ajouter de l'eau au besoin (j'ai dû en rajouter pas mal).

Ajouter les calamars/poulpes, le piment, rectifier l'assaisonnement et faire cuire 1 min en remuant. Servir chaud.

