



Farcir polp – POULPE OU CALAMAR FARCI

La recette ne se trouve que dans le manuscrit de Valence.

"Si vols farcir polp o calamar pren lo polp e lava 'l bé, e perbull-ô, e talla-li les comes ; e pren ço que dins ès. E acapola-lo tot ensemps ab juyvert e menta o moradux e d'autres bones erbes? E pots-hi capolar d'autre peix si les comes no y batan ? E mithi les millors espècies que pusques trobar. Equarda't que lo polp.sia bé mundat. E mit-hi lo farciemnt, e mithi pancas e alls escaldats e ceba sufrita. E puy fés let d'ametles ab lo brou que seraà perbullit lo pex, e mit-la en una escudella en una caçola ab lot polp ensemps ; en la let pots metra un poch de agror e de bones espècies, com millor pusques aver, e oli. Posts-la coura al forn o sobre uns ferros ab brasses vives dejús."

"Si vous voulez farcir un poulpe ou un calamar, prenez le poulpe et lavez-le bien, faites-le bouillir, coupez les tentacules, enlevez les tripes à l'intérieur. Coupez finement les tentacules avec du persil, de la menthe, de la marjolaine et quelques autres bonnes herbes. Vous pouvez émincer n'importe quelle autre sorte de poisson si vous n'avez pas assez de tentacules. Ajoutez les meilleures épices que vous ayez. Assurez-vous que le poulpe soit bien propre. Faites une farce avec des raisins secs, des gousses d'ail écrasées et un oignon frit. Prenez du lait d'amande que vous avez fait à partir du bouillon dans lequel vous avez fait cuire le poulpe et mettez-le dans une casserole avec le poulpe. Vous pouvez ajouter du verjus et de bonnes épices dans le lait, les épices les meilleures que vous ayez, ainsi que de l'huile. Faites cuire au four ou dans un récipient en fer avec des braises dessous."

1 calamar
40 g de raisins secs
3 gousses d'ail écrasées
1 oignon
1 cuillerée à soupe de vinaigre
1 cuillerée à soupe d'huile
1 cuillerée à café de gingembre
1 cuillerée à café de cumin
40 g d'amandes broyées
Sel, poivre

Nettoyez le calamar, enlevez la poche contenant de l'encre ainsi que l'os. Coupez les tentacules en petits morceaux.

Faites cuire le calamar dans une grande casserole d'eau. Lorsqu'il est cuit, égouttez-le, réservez-le. Pendant ce temps, hachez finement les tentacules, faites-les revenir à la poêle dans un peu d'huile avec l'oignon émincé. Ajoutez les herbes hachées et les épices. Réservez.

Faites une farce avec les raisins secs préalablement trempés dans de l'eau, les gousses d'ail écrasées et la préparation contenue dans la poêle. Remplissez la poche du calamar avec cet appareil. Fermez la poche avec un pique en bois.

Réalisez un lait d'amande avec le bouillon de cuisson du calamar et des amandes broyées .Passez-le à l'étamine.

Prenez un plat long allant au four, placez-y le lait d'amande, les épices. Salez, poivrez. Disposez-y le calamar farci. Arrosez-le de vinaigre.

Faites cuire dans le four préalablement chauffé pendant 20 minutes, à feu doux. A mi-cuisson, arrosez d'huile.