



Total: 35min
Preparation: 20min



6 portion/s



Facile

**ACCESSOIRES DONT
VOUS AVEZ BESOIN:**
Spatule

Ingrédients

1200 g calamars
2 oignons
2 gousses d'ail
35 cl de vin blanc sec
1 conserve Concassé de tomates
(grosse boîte)
3 cl de cognac
2 Cl d'huile
1 pincée de sel fin

Préparation

Mettre dans le  "Couvercle verrouillé" ail et oignons. Mixer **5 sec. / Vitesse 5**. Racler les parois.

Ajouter l'huile et cuire **5 min. / 100 °C / Vitesse 1**.

Ajouter les tomates et mélanger **10 sec / Vitesse 2**.

Ajouter les calamars coupés en rondelles, le cognac, le vin et le sel et régler **15 min. / 100 °C / Sens inverse / Vitesse  "Vitesse mijotage"** .



Attention:

Veillez prendre note que le bol de mixage du TM5 a une capacité supérieure à celle du TM31 (capacité de 2,2 litres au lieu de 2,0 litres pour le TM31). Pour des raisons de sécurité, les recettes pour le Thermomix TM5 ne peuvent être cuisinées avec un Thermomix TM31 sans adapter les quantités. **Risque de brûlures par projection de liquides chauds**: ne pas excéder la quantité de remplissage maximale. Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage!

"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: [gourmande30](#) Source: <http://www.espace-recettes.fr>