

Semoule au chorizo et calamars express



La semoule au chorizo et calamars express est une recette de Jamie Oliver. A l'origine, elle s'appelle la « Salade de couscous, chorizo et calamars à la grecque » et est tirée du livre « [Jamie en 15 minutes](#) ». Je l'ai découverte en feuilletant la version allemande du livre. Pour la reconstituer, je me suis basée sur [ce post](#) du blog Cooking Jamie.

Pour 4 personnes

Préparation+cuisson : 30 minutes

Semoule: 4 ciboules; 100g de jeunes pousses d'épinard; 1 bouquet de menthe fraîche; 300g de semoule

Chorizo et calamars: 400g d'anneaux de calamars nettoyés; 80g de chorizo; 2 poivrons de couleurs différentes; 2 gousses d'ail; vinaigre de xérès; huile d'olives

Accompagnement: 50g de feta; 1 c. à c. de harissa; 4 c. à s. de yaourt grec



Décongelez les calamars. Puis décongelez les épinards si nécessaire.

Versez les ciboules, les épinards et la menthe fraîche dans le bol d'un mixeur. Ajoutez une pincée de sel et du poivre puis mixez.

Ajoutez la semoule à ce mélange – toujours dans le bol du mixeur – et ajoutez 600ml d'eau bouillie (soit le double du volume de la semoule). Couvrez le bol et laissez la semoule gonfler pendant 10 à 15 minutes.



Pendant ce temps, passez les calamars sous l'eau pour les nettoyer.

Coupez le chorizo en rondelles et faites-le revenir dans une poêle avec 2 c. à s. d'huile d'olives.

Videz les poivrons et épépinez-les. Puis coupez-les en lamelles et versez-les dans la poêle.
Laissez cuire 4 minutes.

Ajoutez ensuite les anneaux de calamars et un filet de vinaigre de xérès. Écrasez l'ail puis incorporez-le au mélange. Laissez mijoter quelques minutes tout en remuant.



Mélangez la semoule et ajoutez le jus d'1/2 citron. Mettez-la dans une assiette ou un plat et ajoutez le chorizo et les calamars. Ajoutez des dés de feta sur le dessus.

Dans un bol, mélangez la harissa mélangée avec le yaourt grec.

C'est prêt!

