

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Encornet - Calamar (Calmar) - Chipiron - Supion

Vous comprendrez que les étrangers peuvent se perdre avec **la richesse de notre vocabulaire**, son nom change suivant la région, sa taille, et je ne sais quoi encore. Je ne suis même pas certaine d'avoir toutes les appellations.



Pour pouvoir le consommer, vous devez le préparer, **rien de plus simple** et extrêmement rapide.

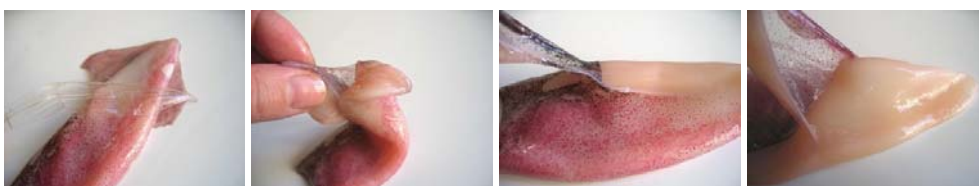


Vous devez commencer par **dissocier** le corps et la tête. Tenez le corps d'une main et tirez sur les tentacules de l'autre. Coupez les tentacules juste avant les yeux. Faites apparaître l'**appareil buccal** en appuyant et enlevez-le.



Mettez de côté les tentacules. A l'intérieur du corps se trouve un **cartilage transparent**, tirez dessus pour l'extraire.

A partir des nageoires, **enlevez toute la peau**. Elle s'enlève très facilement comme une chaussette. Passez-vous les mains sous l'eau froide si elle glisse.



Suivant la taille, vous conservez ou jetez les nageoires.

Rincez sous l'eau froide et **séchez** avec du papier essuie-tout le corps et les tentacules. Vous pouvez les conserver au frigo dans une boîte hermétique en mettant entre chaque étage du papier sulfurisé.

Le corps et les tentacules vont servir à préparer de merveilleuses recettes.