

# Bocata de Calamares, del chef Sergi AROLA



## Ingrédients:

### Pain d'encre:

500 ml de Lait.  
250 gr de Sucre.  
500 gr de purée de Pomme de Terre.  
45 g de Sel.  
350 gr d'Œufs.  
650 gr de Farine.  
60 gr de Levure.  
200 gr de Beurre pommade.  
100 gr d'encre de Seiche.  
Quelques feuilles de menthe pour le décor.

### Mayonnaise:

80 gr de jaune d'Œufs.  
15 gr de blanc d'Œuf.  
Sel.  
800 ml d'Huile de Tournesol.  
300 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge (*Oliflix*).

### Petits Calmar:

600 gr de petits Calmars.  
100gr de Farine.  
Sel.  
Huile de Tournesol.

### Compote de Citron:

1 kg de Citrons.  
2 litres d'Eau.  
250 gr de Sucre.

## Préparation:

### Préparer le pain:

- Verser la farine dans un grand récipient et y creuser un puits.
- Y ajouter la purée de pomme de terre, le sucre, les œufs, le beurre, la levure, le lait et l'encre de seiche.
- Mélanger et pétrir afin que la pâte soit homogène.
- Laisser reposer minimum 6 heures.
- Rouler la pâte en boule.
- Laisser fermenter 1 heure environ dans un endroit tiède et à l'abri des courants d'air.
- Faire cuire dans un four bien chaud à 180°C pendant 10 minutes.
- Placer les petits calmars entre du papier sulfurisé propre et les placer au congélateur pendant 1h.
- Sortir les calmars du congélateur et les tailler en lamelles de 3 mm de large.
- Les fariner et les faire frire immédiatement dans de l'huile de tournesol.
- Monter la mayonnaise et assaisonner de sel.

### Préparer la compote de citron

- Tailler les citrons, peau comprise en petits morceaux.
- Faire cuire avec l'eau et le sucre.
- Faire réduire et écraser à chaud.
- Laisser refroidir.

### Pour le dressage des mini sandwich:

- Tailler le pain aux 3/4 de sa hauteur, façon Hamburger.
- Tartiner la partie inférieure de mayonnaise.
- Garnir de petits calmars.
- Placer le chapeau de pain afin de fermer le sandwich.
- Décorer d'une feuille de menthe.
- Servir accompagné de la compote de citron.