

## ROULADE DE CHIPIRONS GRATINES A L'ARDI GASNA SAUCE A L'ENCRE

Pour 6 personnes

1 kg de chipirons  
100 g de chorizo  
100 g d'échalote  
100 g de champignons de Paris  
3 gousses d'ail  
½ litre de basquaise en coulis  
1 sachet d'encre de chipiron  
20 cl de crème

18 cannellonis  
fromage de brebis

Laver et couper les chipirons en cubes. Réserver les tentacules  
Hacher l'ail, ciseler les échalotes, tailler en brunoise les champignons et le chorizo  
Faire suer ail, échalote, champignons et chorizo à l'huile d'olive, y ajouter les chipirons puis le coulis.  
Bien assaisonner avec sel et **piment d'Espelette**.  
Egoutter la préparation pour récupérer le jus.  
Réduire et crémier le jus. Y ajouter l'encre et rectifier l'assaisonnement.  
Cuire les cannellonis « al dente » dans un fond de volaille.  
Les farcir avec la préparation.  
Mettre a gratiner avec le fromage de brebis.  
Faire sauter les tentacules de chipiron dans de l'huile d'olive.  
Dresser les cannellonis en triangle, un peu de salade au milieu, les chipirons sautés sur la salade et la sauce à l'encre autour.