

Calamar grillé à la portugaise, pesto aux tomates séchées, chiffonnade d'herbes fraîches

Recette pour 4 personnes

Description

Dans une assiette creuse, vous trouverez vos rondelles de calamars dans leur vinaigrette, accompagnées de deux crostinis à l'ail et huile d'olive. Le tout servi avec un pesto de tomates séchées.

L'astuce du chef

Le Piri piri aussi appelé Pili pili, est un piment rouge africain.

Ingrédients

Calamars et vinaigrette

- 16 Unité(s) Calmars
- 15 Ml Vinaigre de vin rouge
- 1 Unité(s) Oignon
- 0.75 Cuil. à thé Paprika
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 3 Branche(s) Persil
- 50 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre

Crostinis

- 8 Unité(s) Crostini
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 35 Ml Huile d'olive
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 3 Pincée(s) Fleur de sel

- Sel et poivre

Marinade à calamars

- 3 Gousse(s) Ail haché
- 1 Gros(se)(s) Échalote française
- 45 Ml Vin blanc
- 1 Unité(s) Citron
- 35 Gr Beurre fondu
- 0.50 Cuil. à thé Piri piri
- 60 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre

Pesto de tomates séchées

- 450 Gr Tomates séchées
- 2 Gousse(s) Ail
- 25 Ml Jus de citron
- 15 Ml Câpres
- 50 Ml Huile d'olive
- 50 Ml Pignons de pin
- 50 Ml Parmigiano reggiano râpé
- 12 Feuille(s) Basilic

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Marinade des calamars

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la marinade (gousses d'ail, échalote, piri piri, zeste et

jus de citron, huile d'olive, beurre fondu et vin blanc). Versez dans un sac refermable, ajoutez les calamars et enduisez-les bien de marinade. Faites mariner 4 heures (idéalement) au réfrigérateur.

Cuisson des calamars et vinaigrette

Vinaigrette : Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le vinaigre de vin, l'oignon, le paprika, l'ail, le sel et le poivre. Réservez.

Cuisson des calamars : Déposez les calamars sur une plaque de cuisson allant sur le barbecue, laissez cuire sur les grilles, si vous n'en avez pas, dans une poêle. Réduisez la température du barbecue et faites cuire, couvercle refermé ou dans le four, 40 minutes environ selon la cuisson désirée.

Crostinis

Découpez votre baguette en tranches fines. Mélangez votre ail haché dans l'huile d'olive et arrosez vos tranches de pain. Assaisonnez avec le poivre et le sel. Placez vos crostinis sur une plaque de cuisson, dans le four chaud pour environ 5-6 minutes.

Pesto de tomates séchées

Au robot, hachez finement le basilic, les tomates séchées, les pignons de pin, les câpres, le fromage et l'ail avec le jus de citron. Incorporez l'huile d'olive en filet jusqu'à ce que le mélange ait une consistance crémeuse et légèrement granuleuse. Salez et poivrez, réservez.

Montage, finitions

Passez les calamars encore chauds dans la vinaigrette, ajoutez les herbes fraîches au moment. Tout autour, déposez le pesto de tomates séchées. Accompagnez l'assiette de crostinis avec de l'huile d'olive et ail.

Bon appétit!