

Rouelles de calamar frits, persillade au couteau, salade de carotte, cidre |

Recette pour 12 tapas

Description

Calamar ou Calmar ou Encornet.

Bon, facile et rapide, un tapas qui plait à tous les palais!

Ingrédients

Pour les calamars

- 700 Gr Calmars
- 3 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Persil plat
- 1 Unité(s) Citron
- 100 Gr Farine
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 1 Botte(s) Coriandre
- 80 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la salade de carotte

- 300 Gr Carotte
- 50 Gr Vinaigre de cidre
- 20 Gr Miel
- 1 Botte(s) Ciboulette
- 2 Unité(s) Échalote
- 100 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **380 F°**

Pour les calamars

Mise en place :

Détaillez les calamars en fines tranches, hachez le persil, hachez l'ail, coupez le piment en fine brunoise, concassez la coriandre, récupérez le zeste et le jus du citron.

La persillade :

Dans un bol, mélangez le persil, la coriandre, l'ail, le jus, le zeste du citron, du sel et du poivre, mélangez bien et ajoutez l'huile d'olive. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement (la persillade doit décaper le palais).

Les calamars :

Dans un bol, mettez les calamars tranchés, salez et poivrez, mélangez bien, puis farinez abondamment. Mélangez de nouveau pour que chaque calamar soit bien enrobé. Passez le tout au tamis pour enlever l'excédant de farine.

Frire immédiatement jusqu'à l'obtention d'une belle coloration, égouttez, mélangez sans attendre à la persillade et servez aussitôt.

Pour la salade carotte

Mise en place :

Épluchez et taillez la carotte en fine julienne (ou mandoline), ciselez l'échalote, ciselez la ciboulette.

La salade :

Dans un bol, mettez tous les ingrédients et mélangez bien, rectifiez l'assaisonnement, laissez la salade reposer 30 minutes et servez avec les calamars.

Bon appétit!