

Calamars grillés et salsa sicilienne aux câpres et pistaches |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas



Description

Une recette qui fera vibrer vos papilles.

L'astuce du chef

Cette salsa est également excellente avec des légumes grillés ou de l'agneau.

Ingrédients

Calamars

- 400 Gr Tubes de calamars
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Salsa sicilienne

- 2 Cuil. à soupe Câpres
- 1 Unité(s) Citron
- 125 Ml Huile d'olive
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Piment rouge
- 2 Unité(s) Anchois
- 30 Gr Pistaches
- 2 Tige Menthe
- 200 Gr Tomates cerises
- 2 Poignée(s) Roquette

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **15 mins**

Salsa sicilienne

Zestez (à l'aide d'une râpe fine) et pressez les citrons dans un bol.

Ajouter l'huile d'olive.

Pelez la gousse d'ail et hachez la finement avec les câpres, les anchois et le piment (ou seulement une partie si vous voulez quelque chose de moins relevé). Ajoutez les tout au bol.

Décortiquez les pistaches si nécessaire et hachez les grossièrement. Ciselez les feuilles de menthe et composez le tout au bol.

Mélangez et améliorez l'assaisonnement mais vous ne devriez pas avoir besoin d'ajouter de sel car les câpres et les anchois le sont déjà assez.

Taillez les tomates cerises en deux et mélangez les à la roquette.

Calamars

Ouvrez les tubes de calamars en coupant dans la longueur.

Quadrillez l'intérieur des calamars en faisant de légères entailles, puis taillez-les en fines lanières.

Cuisson

Dans une grande poêle, à haute température, sautez les calamars 1 minute environ. Égouttez le tout.

Mettez les calamars une quinzaine de minutes dans la salsa pour qu'ils s'en nappent complètement.

Faites un petit nid de roquette et tomates cerises dans chaque assiette et déposez dessus les tranches de calamars grillés. Finissez avec un filet ou deux de salsa.

Vous pouvez servir chaud ou à température ambiante.

Bon appétit!