Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Calamars frits et tzazziki

Ingrédients

Préparation

Je coupe le concombre, pépins non compris, en fines lamelles, je sale légèrement. J'émince quelques gousses d'ail, la menthe. Je mélange le yaourt avec le concombre, un filet d'huile, l'ail, quelques feuilles de menthe, je sale, je poivre et je réserve au frais.

Je nettoie les calamars (détacher les tentacules du chapeau, ôter la peau de celui-ci, retirer l'os et vider), je conserve les tentacules ainsi que le chapeau, découpé en rondelles. Je passe tout ça dans la farine, l'oeuf et la chapelure. Je fais frire à la poêle dans un mélange d'huile d'olive et d'huile pour frire et je sers avec le tzazziki et un quartier de citron.

Commentaires

Yaourt grec Je réalise le tzazziki à l'avance, afin de le faire reposer au frigo le plus longtemps possible.

Notes :