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

Calamars frits

Ingrédients

400 g de calamars frais, 200 g de farine, 200 g de chapelure, 2 oeufs, 1 citron, 50cl d' huile d'olive, 50cl d' huile d'arachide, Sel, Poivre noir du moulin,

Préparation

Nettoyer les calamars (détacher les tentacules du chapeau, ôter la peau de celui-ci, retirer l'os et vider), conserver les tentacules ainsi que le chapeau, découpé en rondelles. Passer le tout dans la farine puis l'oeuf battu, puis la chapelure. Faire frire à la poêle dans un mélange d'huile d'olive et d'huile végétale et servir avec un tsatziki (voir recette) et un quartier de citron.

Notes :