



## Calamars grillés



Temps de préparation: 5mn

Temps de cuisson: 5 - 10mn

### **Ingrédients :**

- 500g de petits calamars
- 3 gousses d'ail
- 2 CS de persil haché
- 1 citron
- sel
- huile

### **Préparation :**

1. Faire chauffer quelques CS d'huile jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Ajouter les calamars. Il est important que l'huile soit bien chaude pour que les calamars soit bien saisis et ne rejettent pas d'eau.
2. Ajouter l'ail pressé puis le persil et éventuellement le sel.
3. Servir avec des quartiers de citron.