

Calamars frits



Ingrédients :

- 500 g de calamars découpés par le poissonnier
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- Sel, poivre
- Farine

Préparation :

Hachez très finement l'ail.

Dans un saladier, mettez les calamars prédécoupés en rond par votre poissonnier. Ajoutez l'ail haché, l'huile, le jus de citron, le sel et le poivre et mélangez. Laissez cette préparation mariner pendant une vingtaine de minutes.

Faites chauffer votre friteuse à 160°C.

Egouttez les calamars dans une passoire.

Mettez un peu de farine dans une assiette. Enduisez généreusement chaque calamar de farine.

Faites les frire dans l'huile chaude pendant 5 minutes.

Une fois bien dorés, égouttez-les bien et placez-les sur du papier absorbant. Servez encore chaud !