

Brochettes de Calamars Grillés au Citron

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Marinade : 1 h
Cuisson : 4 à 5 min

Ingédients pour 4 personnes :

- ✓ 500 g d'anneaux de calamars

Marinade :

- ✓ 1 cuil à soupe de jus de citron
- ✓ 1 pincée de ras el hanout
- ✓ 1 pincée de Niora (Piment d'Espelette)
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
 - ✓ Sel & poivre
 - ✓ Pics à brochettes

Préparation: *Recettes de Culiné*

Dans un saladier, mettre les anneaux de calamars et ajoutez le ras-el-hanout, le Niora ainsi que l'huile d'olive.

Salez et poivrez.

Ajoutez le jus de citron, bien mélanger le tout.

Réservez au frais pendant 1 h minimum

Montez les brochettes en piquant avec les pics chaque anneaux plié en deux, une fois dans un sens, une fois dans l'autre.

Rectifiez si besoin la longueur de vos pics afin qu'ils entrent bien dans votre poêle ou grill.

Faites chauffer un grill, plancha ou poêle avec une goutte d'huile d'olive et griller ces brochettes de calamars 2 min de chaque côté en veillant à ce qu'elles ne colorent pas trop, donc sous un feu pas trop vif.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!