

Calamars grillés et salsa sicilienne, focaccia maison |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette qui fera vibrer vos papilles.

L'astuce du chef

Cette salsa convient aussi pour les légumes ou l'agneau grillé.

Ingrédients

Calamars

- 360 Gr Tubes de calamars
- Huile d'olive

Salsa sicilienne

- 2 Cuil. à soupe Câpres
- 1 Unité(s) Citron
- 4 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Piment rouge
- 2 Unité(s) Anchois
- 30 Gr Pistaches
- 2 Tige Menthe
- 125 Gr Tomates cerises
- 2 Poignée(s) Roquette

- Huile d'olive

Focaccia

- 180 Gr Farine
- 120 Ml Eau
- 4 Gr Levure sèche
- 2 Gr Sel
- 10 Ml Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Origan séché
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Salsa sicilienne

Zestez et pressez les citrons dans un bol.

Ajouter l'huile d'olive.

Pelez la gousse d'ail et hachez la finement avec les câpres, les anchois et le piment (ou seulement une partie si vous voulez quelque chose de moins relevé). Ajoutez les tout au bol.

Décortiquez les pistaches si nécessaire et hachez les grossièrement. Ciselez les feuilles de menthe et composez le tout au bol.

Mélangez et améliorez l'assaisonnement mais vous ne devriez pas avoir besoin d'ajouter de sel car les câpres et les anchois le sont déjà assez.

Taillez les tomates cerises en deux et mélangez les à la roquette.

Calamars

Ouvrez les tubes de calamars en coupant dans la longueur.

Quadriller l'intérieur des calamars en faisant de légères entailles.

Cuisson

Dans un grill ou au barbecue, à haute température, présenter les calamars 1 minute environ de chaque côté. Commencez par le côté quadrillé.

Une fois bien marquée, mettez les calamars dans la salsa pour qu'ils s'en nappent complètement.

Taillez les en plusieurs tranches.

Faites un petit nid de roquette et tomates cerises dans chaque assiette et déposez dessus les tranches de calamars grillés. Finissez avec un filet ou deux de salsa.

Vous pouvez servir chaud ou à température ambiante.

Focaccia

Placez tous les ingrédients dans le batteur (sauf l'huile) avec le crochet, battre en première vitesse, une fois que la boule se forme (3 minutes), passez en deuxième vitesse (3 minutes), ajoutez l'huile d'olive, une fois incorporé, passez en troisième vitesse (1 minute).

Sortez la pâte de la cuve du batteur, farinez-vous légèrement les mains, façonnez une boule, placez-la dans un bol, huilé. Recouvrez d'un film alimentaire, laissez dehors durant 45 minutes environ(double de volume).

Prenez la pâte, la rabattre (en forme de boule), la placer à nouveau dans le bol avec le film, laissez à nouveau pratiquement doubler, (pointer) dans le frigo 30 à 45 mn.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau, délicatement (abaisser), formez un rectangle. Déposez-la sur une plaque allant au four, recouverte d'un papier cuisson (parchemin).

Placez la plaque dans un endroit chaud et humide idéalement (sinon, recouvrez les pains d'un sac plastique). On va laisser les pains se développer avant de les cuire (presque deux fois leur volume).

Avant d'enfourner, exercez une pression sur toute la surface avec le bout des doigts. Étalez sur toute la surface l'huile d'olive, parsemez sur la surface la fleur de sel..

Enfournez dans le four chaud, durant 20 mn environ, assurez-vous d'une belle coloration dorée.

Bon appétit!