Rondelles de calmars sautées, mayonnaise à l'ail, thym et citron, ananas et tomates tout en fraîcheur |

Recette pour 12 Tapas

Description

Une entrée riche pleines de saveurs, dans un esprit terre et mer.

L'astuce du chef

L'emporte pièce lors du montage, vous permettra de ne pas salir votre assiette.

Ingrédients

Calmars

- 500 Gr Calmars
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 6 Branche(s) Persil haché
- 6 Unité(s) Tomates séchées
- 2 Tranche(s) Miche de pain
- 200 Gr Chorizo espagnol

Mayonnaise

- 8 Cuil. à soupe Mayonnaise
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Unité(s) Jus de citron

Ananas et tomates

- 0.25 Unité(s) Ananas
- 2 Unité(s) Tomate

Préparation

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

Mise en place

Hachez le persil et l'ail finement.

Ciselez finement les tomates séchées.

Coupez les tranches de pain en petits cubes (brunoise).

Réalisez de jolies tranches de chorizo, fines et en biseaux.

Chips de chorizo et croutons

CHIPS.

Déposez les tranches fines de chorizo sur une plaque avec papier cuisson. déposez un autre papier par dessus, ajoutez une plaque.

Les tranches sont prisent en sandwich entre les plaques et le papier cuisson.

Placez le tout dans le four, pour 15 minutes.

Cela dépendra de l'épaisseur des tranches.

CROÛTONS

Faites revenir les croûtons dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Les étalez par la suite sur une plaque, les passer au four 4 à 5 minutes.

Calmars

Dans un bol, assaisonnez de sel et d'un bon filet d'huile d'olive les rondelles de calmars.

Dans une poêle chaude, versez les rondelles, les faire revenir durant 4 à 5 minutes.

Ajoutez l'ail haché et les tomates séchées, cuire encore 2 à 3 minutes. Hors du feu avant de servir, ajoutez le persil haché.

Montage des assiettes

Dans une assiette sombréro idéalement, déposez un emporte pièce rond, déposez à l'intérieur le sauté de calmar, sans l'écraser (gardez le volume).

Retirez l'emporte pièce, déposez tout autour la brunoise de croûtons de pain.

Déposez ici et là des chips de chorizo, terminez avec une belle pouce.

Ananas et tomates

Réalisez une brunoise d'ananas et de pétales de tomate. (Petits cubes)

Mayonnaise

Mélangez à la mayonnaise, le thym et l'ail haché, finalisez en ajoutant le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement.

Montage

Dans une assiette sombréro idéalement, déposez un emporte pièce rond, déposez à l'intérieur le sauté de calmar, sans l'écraser (gardez le volume).

Retirez l'emporte pièce, déposez tout autour la brunoise de croûtons de pain, et la brunoise d'ananas et tomates.

Déposez ici et là des chips de chorizo, terminez avec une belle pouce.

Bon appétit!