

Sauté de rondelles de calmar à l'ail, persil, tomates séchées, mini croûtons de pain à l'huile d'olive, chips de chorizo |

Recette pour 4 personnes / 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

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

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **195 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).

Retirez la peau du chorizo, puis réalisez de jolies tranches fines.

Chips de chorizo et croutons

CHIPS

Allumez le four à 90°C (soit 195°F).

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

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

Placez le tout dans le four, puis éteignez le four, laissez le chorizo sécher par la chaleur résiduelle, durant environ une heure.

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 sombrero 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 pousse.

Bon appétit!