

Fiche recette

ENCORNETS EN BROCHETTE GRILLÉS AU THYM FRAIS

 4 personnes

 Facile

 10 minutes

 €

INGRÉDIENTS



- **20 calamars**
- 3 branches de thym frais
- 2 gousses d'ail
- 8cl d'huile d'olive
- 4 pétales de tomates confites
- 2 olives noires
- 1 piment d'Espelette
- 1/2 citron
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Mélanger une partie de l'huile d'olive avec 2 branches de thym, sans les effeuiller et les deux gousses d'ail juste écrasées. La marinade est prête
2. Piquer 3 calamars par brochette et faites-les mariner
3. Concasser rapidement les tomates confites, et les mélanger avec le jus du ½ citron et le reste de l'huile d'olive, pour réaliser une vinaigrette. Tailler les olives noires en éclats, et les ajouter à la vinaigrette
4. Griller à feu vif vos calamars, 1 minute environ
5. Dès que les brochettes sont cuites, les dresser dans un plat, saler et arroser de vinaigrette, et parsemer de thym frais



Hissez oH

T'AS UNE TOUCHE!

www.Hissez-oH.fr

