Calamars frits au coulis de tomates et aïoli

Ingrédients

10

- 8 calamars
- 190 g de chapelure
- 2 g de poudre de paprika fumé
- 1,5 citron
- 65 g d'Alioli Bresc
- 3 œufs
- 125 g de farine
- sel
- 65 g de Pomodori marinati Bresc
- 65 g de crème fraîche

Méthode de préparation

Faire chauffer la friteuse à 180°C. Réduire en purée la crème fraîche avec le marinati.
Couper le citron en quartiers. Nettoyer les calamars et les couper en rondelles. Battre la poudre de paprika fumé avec l'œuf et paner les anneaux de calamars.
Faire frire les calamars 8 à 10 secondes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, puis les saler. Servir avec l'aïoli, un quartier de citron et la crème de tomates.

Produits Bresc utilisés

Aïoli 1000g

Aïoli 325g

Tomates émincées et marinées 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000