

CALAMARS FRITS AU COULIS DE TOMATES ET AÏOLI



INGRÉDIENTS

8

- 6 calamars
- 150 g de chapelure
- 1 g de poudre de paprika fumé
- 1 citron
- 50 g d'Aïoli Bresc
- 2 œufs
- 100 g de farine
- sel
- 50 g de Pomodori marinati Bresc
- 50 g de crème fraîche

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aïoli 1000g



Aïoli 325g



Tomates émincées et marinées 1000g

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.