

# Idée recette

## Calamars Patagonique grillés au barbecue

Plat principal/accompagnement - 4 personnes  
Préparation: 5 minutes | Cuisson: 5 minutes



### Ingrédients

- 500 grammes de calamars
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de jus de citron vert
- Poivre et sel

### Préparation

Rincer les calamars. Préparer une marinade avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et 3 cuillères à soupe de jus de citron vert. Laisser mariner les calamars pendant une demi-heure au réfrigérateur.

Retirer les calamars de la marinade, les éponger et les assaisonner de sel et poivre. Griller brièvement sur un barbecue très chaud.

Conseil 1 : Mélangez la marinade avec des herbes fraîchement hachées telles que du persil ou de la coriandre et servez-la avec les calamars grillés. N'oubliez pas le pain pour tremper dans la sauce.

Conseil 2 : Préparez une salade avec du piment, du basilic thaïlandais, de la coriandre, de la menthe, de l'oignon rouge émincé, un peu de gingembre, de l'ail, du jus de citron vert et des cacahuètes hachées. Servez avec les calamars et dégustez une salade de calamars thaïlandaise traditionnelle.



**Calamar patagonique, non nettoyé**  
**Code d'article = SQPAT ou SQPAT8**

10-12 cm/pc  
Sachet 800 g, 7 ou 8 sachets par carton