



Entrées chaudes aux produits de la mer

Beignets de calamars



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

243

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les beignets de calamars

400 g **Calamar(s)**
150 g **Farine**
15 cl **Lait demi-écrémé**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Huile pour friture**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Préparer les calamars.
- 2 Prendre garde de ne pas percer la poche où se trouve l'encre.
- 3 Couper les corps en lamelles puis les rincer sous l'eau froide.
- 4 Egoutter sur du papier absorbant.
- 5 On peut utiliser des anneaux de calamars surgelés ou on peut facilement en trouver déjà préparés chez le poissonnier.

Étape 2

Préparation de la pâte à beignets

- 1 Verser la farine dans un saladier.
- 2 Verser le lait petit à petit en mélangeant avec un fouet pour éviter les grumeaux.
- 3 Ajouter l'oeuf et bien mélanger.

Étape 3

Cuisson et dressage des beignets

- 1 Faire chauffer l'huile dans une friteuse.
- 2 On peut remplacer la friteuse par une poêle à bords hauts.
- 3 Une fois l'huile chaude, enrober les calamars de pâte à beignet, les égoutter un peu et les frire.
- 4 Ne pas réaliser trop de beignets à la fois, ils ne doivent pas être collés entre eux lors de la cuisson.
- 5 Laisser cuire 2 minutes de chaque côté.
- 6 Retirer les beignets de la friteuse et les égoutter sur du papier absorbant.
- 7 Servir sans attendre avec des rondelles de citron ou une sauce mayonnaise au citron et à l'aneth.