



## Calamars frits & guacamole



Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min

Recette : pour 3 personnes

### Ingrédients :

300 g de calamars

3 œufs

3 avocats

5 cl de vinaigre calamansi

100 g de mélange calamars frits

2 pincées de sel

3 c.à.c. de mélange guacamole

### Réalisation :

- Mettre à chauffer l'huile de friture
- Mélanger le mix pour calamars frits (mélange comportant un mélange de farines & d'épices) avec 1 pincée de sel
- Couper les calamars en rondelles de 1 cm de largeur.
- Battre les œufs (jaune et blanc)
- Passer les rondelles dans le mélange pour calamars, puis les mettre dans l'œuf et encore une fois les passer dans la farine. Réserver.
- Plonger les calamars dans l'huile bien chaude et cuire 5 à 10 minutes suivant la couleur de la panure souhaitée. Réserver sur un papier absorbant.
- Retirer la chair de l'avocat, l'écraser à l'aide d'une fourchette, et la mélanger avec le vinaigre, 1 pincée de sel et le mélange guacamole.

Dresser selon votre créativité et bon appétit !

NB : Vous pouvez épicer votre guacamole, suivant votre goût à raison d'une cuillère à café par avocat jusqu'à une cuillère à soupe. Ceci apportera un côté plus épicé et tintera le guacamole d'une couleur plus rougeâtre.

LE JARDIN DES EPICES

3 chemin de Riquewihr 68240 KIENTZHEIM

[www.jardin-des-epices.com](http://www.jardin-des-epices.com)