

calmars frits et tartare de tomates anciennes

Mon amoureux aime beaucoup le calamar... Et j'avoue que je commence doucement à aimer ça. Du coup, l'autre soir j'avais envie de lui faire plaisir en lui préparant des calmars frits. Et pour accompagner un petit tartare de tomates anciennes variées.

Pour 2 personnes : 4 petits calmars préparés par votre poissonniers – 200g de farine bien salée et poivrée – Huile de friture – fleur de sel – 1 citron – 1 tomates coeur de boeuf – 2 petites tomates ancienne (par exemple des tomates jaunes) – 1CS d'huile d'olive – 1/2CS d'huile de truffes blanches – 1/2 CS de crème de balsamique et un peu de jus de citron.

Préparez votre tartare : Rincez vos tomates et coupez-les en petits dés. Placez dans un saladier. Salez et poivrez. Ajoutez la crème de balsamique. Mélangez. Ajoutez les huiles et le jus de citron. Mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement. Placez dans les verrines de votre choix.

Dans un grand sac congélation, mettez votre farine, du sel et du poivre.

Coupez vos calmars en rondelles (s'ils sont entiers) ou en lamelles. Petit peu par petit peu, farinez vos morceaux de calmars en les plaçant de le sac et en le secouant (fermé bien sur ^^).

Faites bien chauffer votre huile dans un grand fait-tout (ça limitera les projections). Faites dorer rapidement vos calmars petite quantité par petite quantité. Sortez à l'aide d'un égouttoir et placez sur une grille (pour garder le croustillant). Saupoudrez avec la fleur de sel. Servez de suite avec le tartare. Ajoutez du jus de citron sur la friture chaud, ça rehausse le goût !

On servira ce petit plat avec un AOC Mâcon Villages
2008/2009/2010