



Chipirons

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min.

Cuisson : 10 min.



INGREDIENTS

1.5 kg de chipirons ou encornets frais

Ail et persil

Huile d'olive et vinaigre de cidre

Sel et poivre



PREPARATION

Nettoyer les chipirons.

Garder les tentacules entières et couper les corps en morceaux, la cuisson sera ainsi plus facile.

Chipirons à la plancha

Hacher l'ail et ciseler le persil dans un bol, ajouter deux cuillères à soupe d'huile d'olive et une cuillère à soupe de vinaigre de cidre.

Réserver la vinaigrette. Faire chauffer la plancha. Mettre les morceaux de chipirons.

Bien faire dorer. Juste avant de servir, verser la vinaigrette. Assaisonner et bien poivrer

Recette : Forge Adour