

//



INGREDIENTS

6 tomates allongées
200 g de petits blancs de calamar (ou seiche)
2 citrons verts
5 c à soupe d'huile
1 gousse d'ail hachée
1 c à café de gingembre frais pelé et haché
10 brins de ciboulette
Sel et poivre du moulin



PREPARATION

Ouvrez les blancs de calamars en deux et mettez-les à plat.

Pratiquez des incisions en losange sur la face interne de la chair avec la pointe d'un couteau.

Si vous avez des blancs de calmars de bonne taille, taillez des carrés de 5x5 cm environ dans la chair.

Lavez les tomates et taillez-les en 4 tranches égales.

Coupez un des citrons verts en 8 quartiers.

Pressez le deuxième citron vert et versez le jus dans un bol.

Ajoutez l'ail, le gingembre et l'huile d'olive. Salez, poivrez et mélangez.

Mettez votre plaque à chauffer à feu vif. Au bout de 5 minutes, déposez-y vos tomates et vos blancs de calamars.

Laissez cuire 2 minutes de chaque côté. Ajoutez les citrons verts que vous cuirez 30 sec de chaque côté.

Disposez dans un plat, saupoudrez de ciboulette ciselée et servez avec la sauce.

//

//

//