

Calamars Frits et Sauce Tartare



Pour 2 personne(s)

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- Calamars
- Tartare (Sauce)
- Sel
- Poivre

10-12

Recette:

- Préchauffez la friteuse sur 180°C.
- Faites frire les calamars pour obtenir une croûte dorée.
- Egouttez sur du papier absorbant. Salez et poivrez légèrement.
- Servez avec la sauce tartare.