

Poisson Pané, Calamars Frits et Crevettes Grillées au Tzatziki

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Poisson Pané	2 filets
- Calamars	8-10
- Gambas	8-10
- Ail en Poudre	
- Curry	1 pincée
- Aneth	
- Tzatziki	2 c à soupe
- Féta (Fromage Grecque)	100g
- Origan	
- Olives Noires	2
- Assortiment de Salades	
- Vinaigrette	maison
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dégelez les gambas.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Branchez la friteuse sur 175°C.
- Coupez la féta en bâtonnets. Poivrez-les et ajoutez un peu d'origan.
- Placez les filets de poisson panés dans le plat CRISP, salez légèrement et enfournez pour 12-14 minutes.
- Entre temps, faites griller les gambas dans une peu d'huile. Salez, poivrez puis assaisonnez d'ail et de curry. Réservez.
- Passez les calamars à la friteuse pour les obtenir bien doré.
- Dressez vos assiettes avec un peu de salade avec la vinaigrette, le tzatziki dans un ramequin puis répartissez les crevettes grillées, les calamars et le filet de poisson. Saupoudrez le tout d'aneth.
- Déposez encore les bâtonnets de féta et garnissez d'une olive noire.
- Bonne dégustation ...

