

# CALAMARS À LA CORIANDRE

**NOMBRE DE PERSONNES : 4**

## **INGRÉDIENTS :**

- 500 g de calamars de petite taille
- 3 cl de Muscat de Noël
- 50 g d'échalotes
- 50 g d'oignons
- 1 cuil. à café de curry
- 1 cuil. à café de paprika doux
- 12 g de jus de citron
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel fin



## **PRÉPARATION**

Nettoyer et vider les calamars en les gardant entiers. Ciseler et faire suer les oignons, les échalotes, déglacer au Muscat de Noël, ajouter les épices, la ½ botte de coriandre et le jus de citron, réserver. Cuire les calamars à la poêle à l'huile d'olive, déglacer avec le mélange d'épices. Sortir les calamars. Saupoudrer ce mélange de coriandre hachée, laisser réduire. Dressage : Napper le fond de l'assiette avec la réduction, ajouter les calamars coupés en lamelles et la coriandre fraîche.