



# BEIGNETS DE CALAMAR FRITS AGRÉMENTÉS D'UNE SAUCE AU CITRON

Préparation: env. 35 minutes | Pour 4 personnes | Facile | 530 kcal par personne

## GRIMBERGEN BLONDE:

La fraîcheur de la sauce au citron se marie à la perfection à la saveur douce et fruitée de la Grimbergen Blonde et confère à cet apéritif dînatoire une extraordinaire sensation de légèreté.

## INGRÉDIENTS:

env. 800 g de calamars entiers	160 ml d'eau
2 citrons verts	1 c. à c. de paprika en poudre
3 tomates	1 c. à c. de poudre à lever
½ bouquet de persil frisé	1 l d'huile d'arachide
¼ de bouquet de basilic	1 c. à c. de sel
5 c. à s. d'huile d'olive	Poivre du moulin
1 pincée de sucre	
100 g de farine blanche	

## PRÉPARATION:

1. Préparer les calamars et les couper en anneaux d'environ 1 cm de largeur. Mélanger la farine blanche avec la poudre à lever, l'eau, le paprika en poudre, le sel et le poivre pour obtenir une pâte. Faire chauffer l'huile d'arachide dans une poêle à 170 °C. Tremper les anneaux de calamar dans la pâte, les faire frire dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés et les égoutter sur du papier absorbant.
2. Pour la sauce, épépiner les tomates et les couper en petits dés. Eplucher les citrons verts, découper les suprêmes et les hacher grossièrement avec un couteau. Mélanger ensuite avec les dés de tomates et assaisonner avec du sucre, de l'huile d'olive et du sel.
3. Laver le persil et le basilic et les hacher menu avec un couteau. Mélanger enfin avec la sauce et servir avec les calamars frits.
4. Offrir à chacun une Grimbergen Blonde, et l'apéritif peut enfin commencer.

## CONSEIL:

Pour une saveur plus délicate, on peut ajouter à la pâte des épices et des fines herbes selon les goûts.