

SAVEURS DE LA GRÈCE

SALADE GRECQUE AUX CALMARS GRILLÉS

Une recette à savourer sans hésiter avec un Riesling.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Portions : 12

- 750 g de calmars nettoyés
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 10 ml (2 c. à thé) d'origan séché
- Sel et poivre

Vinaigrette :

- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan séché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 125 ml (½ t) d'huile d'olive
- Sel et poivre

- 1 laitue romaine déchiquetée
- 2 tomates coupées en deux
- 1 concombre anglais coupé en dés
- 1/2 oignon rouge tranché finement
- 125 ml (½ t) d'olives Kalamata
- 125 g de fromage feta



Déposer les calmars dans un bol. Verser l'huile et l'origan. Laisser mariner quelques heures. Saler et poivrer avant de cuire. Préchauffer le barbecue. À défaut de barbecue, on peut utiliser une poêle striée que l'on chauffera quelques minutes « à blanc » à feu élevé avant d'y déposer les calmars.

Cuire les calmars quelques minutes de chaque côté et réserver dans une assiette. Couper les calmars en rondelles épaisses et réserver au chaud.

Pendant ce temps, verser tous les ingrédients de la vinaigrette dans un bocal et fermer hermétiquement. Mélanger vigoureusement et réserver.

Diviser la laitue dans 4 assiettes et décorer avec les légumes, les olives et le fromage feta.

Déposer les calmars au centre des assiettes et napper la salade et les calmars avec la vinaigrette.

