

Brochettes de calamars à la sauge



J'ai accompagné ces brochettes de calamars à la sauge avec une autre recette que vous retrouverez prochainement ici, les pâtes crémeuses à l'avocat et aux épinards. Comptez en tout 30 à 40 minutes si vous souhaitez réaliser ces deux recettes combinées.

La recette des calamars à la sauge vient du [blog « Passion culinaire by Minouchka »](#) .

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min

Repos : 10 min

Cuisson : 5 min

300 g d'anneaux de calamars ; 6 feuilles de sauge émincées ; 1 gousse d'ail pilée ; 1 c. à c. de paprika ; 1/2 c. à c. de piment séché ; quelques gouttes de Tabasco ; quelques gouttes de citron jaune ; 4 c. à s. d'huile d'olive ; sel



Faites décongeler les calamars – si comme moi vous optez pour des calamars du rayon surgelés.

Mélangez les ingrédients dans un bol, filmez puis placez au frais environ 10 min.

Montez les brochettes en bois après les avoir passer sous l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent. Faites griller 2 à 3 min de chaque côté.

Servez avec quelques quartiers de citron et les pâtes crémeuses à l'avocat et aux épinards – ou tout autre accompagnement de votre choix.

Brochettes de poulet et chorizo



L'été approche et voici la saison des brochettes. J'ai trouvé cette délicieuse recette de brochettes de poulet et chorizo sur le site [Le Chameau Bleu](#). La recette originale incluait un oignon que je n'ai pas ajouté dans ma version. J'ai néanmoins eu suffisamment d'ingrédients pour préparer six brochettes bien remplies.

Pour 6 petites brochettes

Préparation : 20 min plus 12h de réfrigération

Cuisson : 15 min

Pour la marinade: 500g de poulet; 2,5 c. à s. d'huile d'olive; 2 gousses d'ail écrasées; le jus d'un citron; 1 c. à c. de paprika; 1/2 c. à c. de cumin moulu; quelques tiges de coriandre

Pour les brochettes: 1 chorizo; 1 poivron vert ou rouge



Coupez le poulet en morceaux de 3 cm de large.

Dans un saladier, mélangez le citron, l'huile, le cumin, le paprika ainsi que les gousses d'ail écrasées et la coriandre. Salez et poivrez.

Rajoutez les morceaux de poulet. Mélangez bien.

Laissez mariner le tout au minimum 2h – ou, encore mieux, préparez la veille et réfrigérez.

Découper le chorizo en rondelles d'un demi centimètre d'épaisseur.

Formez les brochettes en alternant successivement un morceau de chorizo, de poulet puis de poivron.

Faites cuire les brochettes au grill pendant 10 à 15 minutes.



Astuce: ces brochettes peuvent également se préparer grillées au barbecue ou au four (à 220°C en mode grill). Dans ce cas,

trempez les pics en bois dans de l'eau pendant 30 minutes environ. Cela évitera de les brûler durant la cuisson.