

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.