

BEIGNETS DE CALAMARS FRITS

LA MAYO

naturelle & bio by Øscar

& C'EST TOUT !



 Difficulté
Facile

 Préparation
30 min

 Cuisson
15 min

 Temps Total
45 min

INGRÉDIENTS / 4 PERS.

500 g de calamars frais

30 g de farine

2 oeufs battus

1 citron vert

huile d'olive

sel, poivre

notre délicieuse mayonnaise à volonté !

PRÉPARATION

Pour les calamars

1. Coupez les calamars en rondelles.

2. Laissez-les macérer 30 min avec du jus de citron et de l'huile d'olive. Salez, poivrez.

Pour vos beignets

1. Séchez vos calamars autant que possible à l'aide de papier essuie-tout. Plongez-les ensuite dans la farine, les oeufs battus et à nouveau dans la farine.

2. Faites frire à 180°C pendant 3-4 minutes. Égouttez et dégustez !

Pour votre sauce

On s'occupe de tout avec notre délicieuse mayonnaise naturelle & bio. Vous n'avez plus qu'à plonger !

LE TIPS BY ØSCAR

En apéritif ou en entrée, n'oubliez JAMAIS la sauce !

#legrandplongeon

Retrouvez nos inspirations recettes sur



www.byoscar.com



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)