

La salade de calamars de Station Gourmande



source : [blog "Station Gourmande"](#)

Pour 4 (c'est une entrée légère, pour en faire un plat unique il faudra multiplier par 2)

Pour les calamars :

*Environ 1 gros calamar par personne, demander conseil à son poissonnier
2 tiges de citronnelle*

Pour la vinaigrette :

1 piment (2 petits piments rouges Thaï pour moi)
1 gousse d'ail
2 cs de jus de citron vert (3 csoupe pour moi, le jus de 2 citrons verts)
2 cs de nuoc mam
1 échalote (mes échalotes étaient petites, j'en ai mis 1 et demie)
1 cs de gingembre râpé
2 cs d'eau (pas mises)
1 cc de sucre roux
1/2 bâton de citronnelle
Menthe (4 branches)
Huile de sésame (1 csoupe pour moi)

Les calmars sont pochés dans une eau légèrement parfumée à la citronnelle. *J'ai laissé bouillir l'eau non salée 3 minutes avec la citronnelle simplement coupée en 2 dans la longueur, puis j'y ai ajouté les calamars soigneusement quadrillés selon le conseil d'Anne : Le plus important est de faire les quadrillages avant la cuisson pour obtenir de jolis rouleaux. La cuisson est extrêmement rapide. Quand l'ébullition reprend, c'est prêt. Égoutter les calamars et les laisser refroidir.*





J'ai ensuite découpé les calamars suivant le conseil d'Anne : Je vous conseille de couper des morceaux assez petits pour en faire une seule bouchée et donc manger cette salade avec des baguettes.

Faites fondre le sucre dans le jus de citron et le nuoc mam. Coupez le piment. Réduisez l'ail en purée. Ciselez l'échalote. Épluchez et râpez le gingembre. Coupez finement la citronnelle. Hachez la menthe.

Une fois le sucre bien dissout, ajoutez tous les ingrédients y compris l'eau (*que je n'ai pas mise*). Mélangez et ajoutez quelques gouttes d'huile de sésame. Sans exagération sinon le goût sera trop présent en bouche (*j'en ai mis une csoupe, et il est clair que c'est la dose à ne pas dépasser, après l'huile de sésame va écraser tous les autres goûts*).

J'ai mis les calamars coupés dans un saladier, ajouté la sauce et mélangé. Décorez avec des graines de sésame légèrement grillées au dernier moment. Pour donner du volume, faites un mélange de sésame dorée et de sésame noir. J'ai oublié de les griller avant de les utiliser. Ajouter la menthe, et servir.

