

Calmars et cœurs de poulet grillés à la brésilienne

Ingrédients Calmars

- 1 kg de calmars
- 6 tomates fraîches
- 1 demi botte de persil frais
- 1 demi botte de coriandre fraîche
- 2 gousses d'ail
- 125 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Ingrédients Coeurs de poulet

- 500g de coeurs de poulet
- 60 ml d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail haché
- pincée de paprika
- pincée de cumin
- pincée d'origan haché
- jus d'une

limette

Instructions

calmars

1. Bien saler les calmars
2. Préchauffer le BBQ en mode 2 zones et atteindre 450F.
3. Griller dans un panier en acier les calmars en les retournant souvent et atteindre 165F interne.

Instructions Coeurs de poulet

1. Faire mariner les coeurs de poulet 30 min minimum
2. Préchauffer le BBQ en mode 2 zone et atteindre 450F.
3. Griller les coeurs de poulet jusqu'à ce qu'ils atteignent la température interne désirée, minimum 165F ou environ 15