

BOUQUET CREVETTES-MOULES

Préparation :

Faire ouvrir les moules et décortiquer les crevettes.

Confection du fonds :

Dans une poêle, mettre à réduire à feu moyen un assemblage de :

Concentré de tomates, sel, poivre, piment d'Espelette, quatre épices,
le tout délayé dans du vin blanc.

Surveiller le feu : le réduire, puis ajouter de l'ail haché et laisser mijoter à feu réduit,
On peut ajouter quelques tranches de tomate fraîche (sans peau ni graines).

Mettre le riz à cuire.

Préparer une sauce pour le riz : sel, poivre, safran arrosés de citron et d'huile d'olive.

Assemblage :

Ajouter les crevettes et les moules au fond préparé et continuer la cuisson à petit feu.

Au moment de servir, incorporer le riz dans sa sauce et y mélanger de l'ail et du persil hachés.

Servir le tout, riz et crevettes dans deux plats séparés.

Se procurer :

Crevettes (4 grosses par personne),

Moules de Bouchot (250 gr par personne),

Tomates, Concentré de tomates, Piment d'Espelette, Quatre Épices, Safran, Citron, Vin blanc,
Ail et Persil.