



GRIGNOTAGE TERRE-MER



Pour 6 assiettes de grignotage :

Pour les moules :

500 g de moules
2 tomates mondées et épépinées, coupées en petits dés
2 càs de fromage blanc
Sel, poivre et une càc de graines de moutarde

Pour les coques :

700 g de coques
6 tranches de chorizo
1 échalote

Les crevettes :

Un poivron rouge cuit à l'eau salée, pelé et épépiné
60 g de beurre demi-sel mou
¼ de baguette
300 g de crevettes grises décortiquées

Les moules :

Ouvrir les moules sur feu vif, sans rien ajouter, les laisser refroidir et les sortir des coquilles. Préparer un mélange avec les 2 càs de fromage blanc, le sel, le poivre, les dés de tomates et la graine de moutarde. Lorsque les moules sont froides, les ajouter au mélange et réserver au froid.

Les coques :

Après les avoir lavées jusqu'à ce qu'elles ne contiennent plus de sable, faire revenir une échalote hachée à la poêle, jusqu'à ce qu'elle soit transparente, ajouter les coques pour qu'elles s'ouvrent. Attendre qu'elles refroidissent, les débarrasser de leurs coquilles, les remettre dans la poêle avec le chorizo coupé en tout petits morceaux pendant deux minutes. Réserver au froid.

Les crevettes :

Mixer grossièrement ou piler la chair du poivron avec le beurre. Réserver. Décortiquer les crevettes. Couper des morceaux de baguette de 7 à 8 cm ; et les recouper en quatre dans le sens de la longueur pour faire de grosses « mouillettes », les beurrer avec le beurre de poivron, ajouter les crevettes dessus en appuyant un peu pour qu'elles tiennent bien et parsemer un peu de fleur de sel.

Disposer sur une assiette ou sur un plat et servir à l'apéritif ce qui permettra après de faire l'impasse pour l'entrée.

Et avec ça, me direz-vous, qu'est-ce qu'on a bu ? Un vin blanc sec, Domaine Levasseur Alex Mathur à Montlouis sur Loire.