



Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Scabeche de fruit de mer

Pour 4 personnes

Moules, Crevettes, Noix de St Jacques
1 piment de cayenne,
2 càs de vinaigre de vin,
1 càc de paprika et une de cumin,
1 càs de farine,
6 gousses d'ail,
Huile d'olive,



Nettoyer les moules et les faire ouvrir. Filtrer et réserver l'eau des moules

Décortiquer les crevettes en laissant la queue. Enlever le boyau.

Nettoyer les coquilles et les éponger.

Faire revenir les gousses d'ail écraser dans l'huile d'olive. Ajouter le paprika, le piment et le sel. Verser l'eau des moules puis la farine. Ajouter le vinaigre ainsi que le cumin. Poursuivre la cuisson quelques minutes.

Ajouter les fruits de mer et laisser cuire quelques secondes.

Dressage

Sur un galet que vous aurez préalablement fait bouillir une vingtaine de minutes, positionner une moule, une crevette ainsi qu'une coquille. Ajouter une branche de thym citronnée.

Couleur Kémia