

MES TABLES DE FETES



Brochettes croustillantes de moules et gambas sauce épicée

Ingrédients

- gambas
- moules
- graines de sésame
- chapelure
- piment d'espelette
- sel, poivre
- tomates
- basilic
- ciboulette

Faire une sauce tomate épicée, fraîche ou avec une boîte de tomates concassées, parfumée au basilic ciselé. Réserver au froid.

Cuire les gambas à la poêle et réserver au chaud.

Verser les moules nettoyées dans une casserole avec du vin blanc, les faire ouvrir à gros feu, dès qu'elles sont ouvertes les décortiquer, réserver.

Monter les brochettes en intercalant moules et gambas coupées en deux si elles sont grosses saupoudrez les d'une pincée de piment, rouler les dans un mélange chapelure graines de sésame et faites les un peu dorer sous le grill du four.

Servir les brochettes accompagnées de la sauce tomate épicée que vous aurez versé dans des petites verrines assez larges pour pouvoir y tremper les brochettes. Décorer de quelques brins de ciboulette fraîche.

En accompagnement une petite salade verte fera très bien l'affaire, servie en même temps dans l'assiette, elle apportera une petite note de fraîcheur.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>