



Fruits de mer aux tomates et au piment d'Espelette

- *1 sachet de fruits de mer surgelés puis décongelés*
- *1 oignon*
- *1 gousse d'ail*
- *1 càc d'huile d'olive*
- *1 boîte de tomates pelées*
- *1 petit poivron rouge*
- *sel*
- *poivre*
- *1 grosse pointe de couteau de piment d'Espelette*
- *persil surgelé*

Faire suer l'oignon et l'ail (dégermée) finement émincée dans l'huile chaude. Ajouter les fruits de mer et mettre sur feu vif pour absorber tout l'excédent d'eau, en remuant de temps en temps. Cela prend plusieurs minutes.

Ajouter la boîte de tomates et le poivron épépiné et coupé en lanières. Laisser mijoter 10 minutes, le temps que le poivron cuise.

Assaisonner de sel et de poivre et ajouter le piment d'Espelette et du persil.

Servir chaud avec du riz blanc.