



Sur une idée d'une recette de l'atelier des chefs

Pour 6 personnes :

2 kg de moules
18 pièces de gambas
1 kg de pomme de terre
10 cl de crème liquide
Sel et poivre
Beurre d'escargot
Huile d'olive

Faire une purée (je l'ai faite au thermomix)

Préparer des moules à la marinière

Préparer la sauce de beurre d'escargot, (j'en ai pris une toute prête, j'ai juste rajouté un peu de persil

Dans une cocote mettre un filet d'huile d'olive et faire sauter les gambas assaisonnée de sel et poivre, et un peu de sauce au beurre d'escargot

Dressez la purée dans les assiettes, disposez les gambas et la moules au centre, arrosez généreusement de sauce et servez immédiatement



Imprimer la recette