

Cacciucco de poissons et coquillages

Ingrédients

- moules
- palourdes
- grosses langoustines
- calamars ou blanc de seiche
- cabillaud
- crevettes roses
- poivron vert
- poivron rouge
- fumet de poisson
- gousse d'ail
- oignon
- huile d'olive
- badiane dbdc
- porto rouge
- fleur de sel au citron
- poivre du moulin
- safran
- tomate (petites)
- baguette de pain
- persil (facultatif)



Temps de préparation : 45 minutes

Émincer finement l'oignon.

Éplucher les tomates, les épépiner, les couper en cubes.

Laver les poivrons. Retirer les pépins et les émincer finement.

Pendre les langoustines en deux.

Bien laver les moules et palourdes puis dans une casserole faire chauffer un peu d'huile d'olive.

Ajouter les coquillages et les faire ouvrir rapidement, les égoutter en récupérant le jus de cuisson .

Dans une cocotte faire revenir les oignons dans l'huile d'olive.

Ajouter la gousse d'ail dégermée et pilée puis les poivrons émincés, la tomate, le safran.

Saler, poivrer.

Dans une poêle faire revenir les calamars coupés en rondelles. Ajouter les langoustines, les morceaux de cabillaud, les crevettes mouillées avec le fumet de poisson, le porto et la badiane.

Laisser mijoter 10mn.

Ajouter moules et palourdes ainsi que le jus récupéré.

verser le tout dans un plat creux recouvrir de la sauce tomate.

Couper la baguette en rondelles. Badigeonner d'huile d'olives les passer au four pour les faire dorer.

Mettre un peu de persil haché sur la préparation (facultatif).

Trucs Astuces : Comment préparer des coquillages ?
Comment fendre des crustacés en deux ?

Prix par personne :

Accord mets / vins : servir accompagné du Vina Esmeralda TORRES