

Marmiton de fruits de mer à la Sicilienne

Recette pour 2 personnes

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 7mn

Ingrédients

1L de moule
25 cl de vin blanc
4 c à soupe d'huile d'olive
1 oignon coupé en petits cubes
1 échalote émincée
2 gousses d'ail écrasées
Une pincée de poivre 5 baies
8 olives noires
1 feuille de laurier
2 pincées d'herbes de Provence
4 branches de persil plat haché
4 tomates bien mûres coupées en cubes
4 belles noix de St Jacques avec ou sans corail
4 scampi
6 supions petit calibre
2 petits filets de rougets
2 crevettes roses entières
4 palourdes moyennes
2 gambas
1 /2 cubes de fenouil coupé en fines lamelles (facultatif)
1 verre à liqueur de pastis

Dans une casserole, verser l'huile d'olive et faites dorer oignons, échalotes, ail, avec la feuille de laurier, le persil haché, la pincée d'herbes de Provence, poivre, 5 baies.

Puis y ajouter les tomates coupées, tous les fruits de mer les uns après autres. Faire mijoter 5 minutes environ, retirer les filets de rougets et réserver...

Y ajouter les moules avec le vin blanc. Laisser mijoter jusqu'à ouverture des moules. Arroser de pastis et retirer du feu à couvert.

Dans une petite poêle, faire cuire rapidement les gambas dans l'huile d'olive et flamber au pastis.

Servir aussitôt.