

Idée recette

Fideuà aux fruits de mer

Plat principal - 4 personnes

Préparation: 15 minutes | Cuisson: 20 minutes



Ingrédients

- 8 crevettes body peeled EPIC
- 400 grammes de moules du Chili EPIC
- 200 grammes noix de Saint-Jacques EPIC
- 200 grammes palourdes EPIC
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Paprika fumé
- Safran
- Pâtes pour fideuà
- Purée de tomates
- Vin blanc
- Tomates
- Fumet de poisson
- Citron
- Persil

Préparation

Mettre une poêle à paella ou une grande marmite sur le feu.

Faites d'abord revenir les crevettes et les noix dans un peu d'huile d'olive. Retirez-les de la poêle. Faites ensuite revenir l'ail et l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les pâtes avec le safran, le paprika et le vin blanc. Lorsque tout le liquide s'est évaporé, ajoutez le fumet de poisson, une louche à la fois et n'ajoutez la suivante que lorsque le liquide s'est évaporé. Procédez de la même manière lorsque les pâtes sont cuites.

5 minutes avant de servir, ajoutez les moules, les crevettes, les noix et les palourdes.

Garnir de persil et servir avec des quartiers de citron. Bonne dégustation !



Crevettes avec tête, body peeled
Code = HOBTBP 16/20

16/20 pièces/unité
Boîte 750g
12 unités par carton



Palourdes, cuites, coquille entière
Code = BCL WS40

40-60 pièces/kg
Sachet 1kg
12 unités par carton



Moules du Chili, cuites, coquille entière
Code = MUS WS40

40-60 pièces/kg
Sachet 1kg
5 unités par carton



Noix de Saint-Jacques sans corail
Code = SCA ROFF 60/80

60-80 pièces/lb
Sachet 800g
12 unités per carton