

Brochettes de moules bouchot et crevettes géantes

Pour 4 personnes

1,5 Kg de moules bouchot (grandes), 15 pièces par personne
300 gr. de crevettes géantes, 3 pièces par personne
1 oeuf pour paner
100 gr. de mie de pain
sel, poivre
50 gr. de beurre

Pour la sauce

50 gr. d'échalote hachée
40 gr. de persil haché
2 gousses d'ail hachées
80 gr. de beurre
Sel

Préparation

Cuire les moules avec des herbes aromatiques.
Décortiquer les moules et les crevettes géantes.
Monter les moules sur des petits cure-dents, 3 par personne
Passer ces brochettes à l'oeuf battu et les rouler dans la mie de pain.

Sauce

Faire suer l'échalote et l'ail dans le beurre, cuire un instant et ajouter le persil haché.

Finition

Faire colorer les brochettes et les crevettes dans le beurre chaud.
Dresser, en forme d'étoile, les brochettes et les crevettes sur des assiettes chaudes.
Arroser avec le beurre chaud.
Accompagner d'un risotto ou d'un riz pilaw.