



SALADE DE SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER

avec le chef Claude Frôté

INGRÉDIENTS

- 120 gr de spaghetti
- 4 noix de St-Jacques
- 4 crevettes décortiquées
Blacktiger grandeur 8-12
- 36 moules
- 1 échalote
- 1 citron
- Huile d'olive
- Poivre de Cayenne
- Sel
- Poivre
- Ciboulette
- Basilic

PRÉPARATION

- 01.** Mettre à cuire les spaghetti et refroidir aussitôt.
- 02.** Cuire les moules, les décoquiller et réserver.
- 03.** Couper les crevettes en deux dans la longueur et les St-Jacques en 4.
- 04.** Les faire revenir rapidement dans une poêle chaude avec l'huile d'olive (attention, les St-Jacques doivent rester translucides), puis réserver.
- 05.** Hacher l'échalote et presser le citron.
- 06.** Mettre les spaghetti dans un saladier, ajouter l'échalote hachée, un peu de jus de citron et de l'huile d'olive, assaisonner avec du sel et du poivre, ainsi que le poivre de Cayenne. Mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

DRESSAGE

- 01.** Déposer dans une assiette les spaghetti, disposer dessus les crevettes, les St-Jacques et les moules.
- 02.** Ajouter un peu de ciboulette hachée et décorer de feuilles de basilic.



recette de l'émission du
16.09.2022

VISIONNER SUR [CANALALPHA.CH](https://canalalpha.ch)