



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Jambalaya de la mer v.2 .



Ingrédients :

- 1 oignon jaune
- 100 g de moules
- 125 g de coques
- 125 g de palourdes grises
- 150 g de praires
- 20 cl de vin blanc sec
- 200 g de riz
- 25 g de beurre
- 500 ml d'eau
- Champignons de Paris émincés
- Fumet de poisson
- Sel, poivre, épice colombo

- Dans une sauteuse préparer un riz pilaf. Faire blondir un oignon émincé dans le beurre
- Ajouter le riz, lorsque celui-ci devient translucide verser l'eau bouillante salée puis un peu de fumet de poisson
- Ajouter une pincée de poivre et 1 cuillère d'épices colombo
- Remuer et à la nouvelle ébullition baisser le feu et laisser cuire jusqu'à évaporation
- Dans une casserole cuire les coques, praires et palourdes avec le vin blanc
- Lorsque le riz est cuit rajouter les champignons de paris émincés et les moules
- Déposer les crustacés égouttés, conserver le bouillon pour parfumer délicatement le riz
- Saler, poivrer. Mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement si besoin
- Laissez réchauffer 10 min. et servir bien chaud

