



Les plats principaux

Fruits de mer grillés en sauce romesco

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes d'anneaux de calmar (décongelées)
3 gousses d'ail (coupées finement)
20 grammes de persil (haché fin)
80 millilitres de jus de citron
12 coquilles (décongelées)
2 citrons (en quartiers)
8 crevettes (tigre)
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce:

80 grammes d'amandes (rôties et hachées fin)
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
2 cuillères à café poudre de paprika
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 poivrons en pointe, doux
2 gousses d'ail
1 chili rouge

Méthode de préparation

Mettez les poivrons en pointe et le piment sur le gril du barbecue et flambez-les au noir. Retirez la peau et coupez-les grossièrement. Mettez-les dans un mixer. Ajoutez l'ail, les amandes, le vinaigre et le paprika en poudre puis mixez finement. Ajoutez l'huile d'olive petit à petit et mixez jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse. Salez et poivrez.

Mélangez 125 ml d'huile d'olive avec l'ail, le persil et le jus de citron. Badigeonnez-en les noix de Saint-Jacques. Passez le reste des fruits de mer dans la marinade. Cuisez bien les fruits de mer sur le gril du barbecue en les retournant régulièrement.

Disposez tous les ingrédients sur un plat. Accompagnez-les avec la sauce romesco et les quartiers de citron.

Ustensiles de cuisine

Barbecue
Mélangeur

