

Crevettes et moules au navet rouge et à la seiche

Ingrédients

Crevettes	n.	3
Coquilles Saint-Jacques ou autres crustacés	n.	2
Navet rouge	n.	1
Huile d'olive extra vierge biologique	q.b.	
Poudre de réglisse	q.b.	
Lippia	q.b.	



Préparation

Nettoyer soigneusement les crevettes et les coquilles Saint-Jacques. Cuire le navet à la vapeur, puis retirer la peau, le couper en morceaux et le mixer avec de l'huile d'olive extra vierge biologique, du sel et du poivre jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène. Dans une poêle à frire, faire chauffer un peu d'huile d'olive extra vierge biologique et saisir rapidement les crevettes et les pétoncles jusqu'à ce qu'ils soient à peine cuits. Assaisonner de sel et de poivre. Composer le plat en disposant la purée de navets rouges au fond, puis les crevettes saisies et les coquilles Saint-Jacques sur le dessus. Saupoudrer le plat de poudre de réglisse et ajouter quelques feuilles de lippia pour décorer. Garnir selon le goût avec un filet d'huile d'olive extra vierge biologique.

HUILE ET ARÔME : DES ACCORDS PARFAITS POUR VOS RECETTES

Bien que les "ingrédients de la mer" de ce plat aient une saveur délicate, la seiche et la réglisse en renforcent le goût. Une huile d'olive comme la **Tonda del Matese (Campania Caserta)** permet de coordonner et d'équilibrer les différentes saveurs. Huile moyennement fruitée, résolument herbacée, avec des notes d'amande et de tomate. Notes moyennement amères et moyennement épicées. Couleur verte avec des reflets jaunes.