

COQUILLAGES, CRUSTACÉS ET LÉGUMES AU SAFRAN

Pour 8 personnes

- 20 grosses crevettes crues (décongelées ou fraîches)
- 3 bols de coques dessablées
- 3 bol de pétoncles crues (décongelées ou fraîches)
- 1 petit chou vert paré
- 3 grosses carottes parée
- 2 fenouils parés
- 3 échalotes
- Sauce :
- 3 échalotes
- 2 bâtons de citronnelle
- quelques pistils de safran (4-6)
- 6 pincées de curry
- 20 cl d'huile d'olive
- sel gris de mer

Préparez la sauce en premier. Coupez le haut et le bas de la citronnelle de façon à ne conserver que la partie renflée. Retirez les premières feuilles (comme pour un fenouil) et émincez-la très finement. Taillez l'échalote en fine brunoise (= petits dés). Dans un bol, mélangez échalote, citronnelle, curry, safran, huile et sel. Déposez-le dans un cuit vapeur et faites infuser pendant 10 minutes.

Lavez tous les légumes, découpez et taillez-les en julienne (très fins bâtonnets) avec une mandoline ou un robot. Déposez la julienne de légumes dans le panier du cuit vapeur et cuisez-les 4-5 minutes.

Quand les légumes sont cuits, réservez-les et cuisez les grosses crevettes 3-5 minutes (ça dépend de leur épaisseur), les pétoncles 2 minutes et les coques dessablées 2 minutes également.

Dressez dans de jolies assiettes creuses, les légumes en premier, puis, les crustacés et coquillages et enfin, répartissez la sau

