

Cocktail de fruits de mer et sa crème safranée

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 20 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 sachet de cocktail de fruits de mer de 400 gr
 - 100 g de petits pois
 - 1 carotte
 - 1 cuil à soupe d'échalotes
 - 1 cuil à café d'ail
 - 2 cuil à soupe d'huile d'olive
 - 10 cl de vin blanc sec
- 2 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
 - 1 dose de safran
 - Sel / Poivre

Préparation :

Eplucher l'ail et l'échalote, les hacher

Dans une sauteuse, faire revenir le cocktail de fruits de mer a feu doux (il faut faire évaporer le plus d'eau possible)

Ajouter l'ail et l'échalote, les cuire 2 min.

Eplucher et couper la carotte en petite brunoise.

Faites blanchir les petits pois et la brunoise de carottes 5 min dans l'eau bouillante salée. Une fois blanchi, bien les égoutter et les réserver.

Saupoudrer la poêlée de fruits de mer de safran, sel, poivre, arroser de vin blanc, crème fraîche, mélanger, finir par mettre les petits pois et carottes et laisser cuire 10 min.

Vous reste plus qu'à passer à table *Recettes de Caline*

Bon appétit à toutes & tous !!