Fruits de mer au four

Ingrédients

4

- 4 grosses gambas avec la tête
- 8 langoustines
- 1 kg de clovisses
- 1 kg de moules
- 200 g de pomodori marinati Bresc
- 30 g d'Aio e lemone Bresc
- 3 dl de vin blanc
- ½ bouquet de persil plat
- 30 g d'ail en lamelles Bresc
- 2 piment rouges
- 4 brindilles de thym
- 1 citron

Produits Bresc utilisés

Ail en lamelles 450g

Parrillada Aio e Lemone 450g

Tomates émincées et marinées 1000g

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 200°C. Couper les queues des gambas et des langoustines et les déveiner. Hacher les piments rouges, les feuilles de thym. Couper finement le persil. Mettre les coquillages dans un plat allant au four et y incorporer le pomodori marinati, l'aio e lemone, les piments rouges, le thym et l'ail en tranches. Déposer les gambas et les langoustines. Mouiller de vin avec la moitié du persil. Enfourner les fruits de mer pendant 20 minutes au four et arroser régulièrement le plat avec le jus. Pour servir, presser un citron sur le plat et saupoudrer avec le reste du persil. Servir les fruits de mer avec du pain ou des pâtes.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000