



Fideuà de Saint-Jacques, rougets et gambas

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de pâtes à fideuà n°1
16 noix de Saint-Jacques
4 rougets
8 gambas
1 échalote
3 grains d'ail
1 bouquet de ciboulette
1 litre de fumet de crustacés
1 citron
20 cl d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation :

Dans une grande poêle, versez la moitié de l'huile d'olive et faites chauffer à feu vif. Faites saisir les noix de Saint-Jacques quelques instants sur chaque face, réservez-les. Faites ensuite sauter les filets de rougets puis les gambas, réservez-les. Dans la grande poêle, versez les fideuà et faites-les nacrer. Versez peu à peu le fumet et remuez jusqu'à totale absorption. Salez, poivrez. Une fois les fideuà cuits ajoutez l'échalote, l'ail et la ciboulette finement ciselés. Versez l'autre moitié de l'huile d'olive sur les fideuà pour les égrainer. Réchauffez quelques instants les Saint-Jacques, rougets et gambas au four et déposez sur les fideuà encore chauds. Décorez avec du citron et quelques brins de ciboulette. Bon profit !