Recette d'Yvette

Moules et crevettes safranées

Ingrédients :

- Crevettes 500 grammes
- Moules 2 litres
- Crème 20 cl
- Safran 2 doses
- Persil un bouquet
- Oignon 1
- Echalotes 2
- Vin blanc 1 verre
- Beurre 25 grammes
- Muscat 2 verres



Laver, gratter et égoutter les moules. Faire cuire et les décortiquer. Garder l'eau des moules.

Peler les échalotes et l'oignon. Faire fondre le beurre dans une marmite et mettre les échalotes et l'oignon. Faites-les revenir, mais pas trop dorés. Ajouter le vin blanc, le bouquet de persil et faites bouillir le tout pendant 2 minutes.

Décortiquer les crevettes. Garder les têtes pour les cuire à l'huile d'olive et pour avoir les sucs. Ajouter la crème, poivrer et porter à ébullition. Puis ajouter les crevettes et les moules.

Bonne dégustation !