

Cassolettes fruits de mer sauce whisky



Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (8 personnes):

4 échalotes

des champignons de paris 5 ou 6 au choix

une petite boîte de concentré de tomates

un petit verre de whisky

100ml de crème fraîche

un peu de maïzena

une barquette de crevettes, un reste de moules; des palourdes

sel, poivre; ciboulette; persil; râpe

huile

Préparation:

Dans une cocotte mettre huile, deux échalottes hachées ; les têtes de crevettes, le concentré de tomates ; un peu de whisky, on peut flamber ; sel poivre persil, ciboulette.

Bien écraser

Laisser cuire 20 mn ; mixer ; passer pour récupérer le jus en pilonnant.

Mettre le jus dans la cocotte ajouter le reste de whisky ; flamber.

Les champignons mixés grossièrement ; les échalottes restantes.

Ajouter les fruits de mer ; un peu de maïzena ; la crème fraîche.

Vérifier l'assaisonnement.

Bien laisser mijoter 15 à 20 mn.

Mettre en cocottes.

Râpe dessus et au four.

Source: [Recette de Cassolettes fruits de mer sauce whisky \(www.lesfoodies.com\)](http://www.lesfoodies.com)