



« Matelote de poisson et fruits de mer »

Recette de Jose Vi.

Ingrédients

- 400g de queue de lotte,
- 200g de langoustine,
- 200g de moules,
- 2 œufs,
- 1 poivron vert,
- 1 poivron rouge,
- 1 oignon,
- Sel, vinaigre,
- Huile d'olive,
- Persil haché

Préparation

- Cuire les œufs (durs), les langoustines, la lotte, et les moules,
- Retirer la coquille des œufs, et les râper (mimosa), réserver,
- Décortiquer puis couper en petits morceaux les langoustines, réserver,
- Couper l'oignon, les deux poivrons, en petits morceaux, réserver,
- Mélanger les ingrédients préparés : langoustines, lotte, poivrons, œufs mimosa, oignon, persil,
- Préparer une vinaigrette $\frac{3}{4}$ d'huile $\frac{1}{4}$ de vinaigre, et un peu de sel, puis l'ajouter à la préparation, mélanger le tout,
- Présentation possible en plat, ou en cuillère individuelle (photo),
- Préparer les moules en retirant leur coquille, puis en décorer la matelote

