

Paëlla de la mer en tapas

#unjourunerecette 4bis - 23 mars 2020

Gambas en persillade

Tailler les gambas et assaisonner avec une persillade

Aïoli d'églefin

Mélanger l'églefin écrasé à la fourchette avec une cuillère à soupe de mayonnaise et une cuillère à soupe d'ail haché.

Moules et seiches à a tomate

Tailler les moules et les seiches en cubes. Les faire revenir avec ½ oignon haché et 1 tomate coupée finement.

Cromesquis de riz

Faire des boulettes de riz puis les fariner, les passer dans 1 œuf battu et dans de la chapelure.

Les frire 5 mn environ dans de l'huile à friture chaude.

