



|Spaghettis aux fruits de mer|



- > 400 g de spaghettis
- > 300 g de crevettes décortiquées
- > 300 g d'anneaux de calamars
- > 500 g de coques
- > 500 g de moules
- > 1 bouquet de persil
- > 1 branche de céleri
- > 1 échalote
- > Huile d'olive
- > 25 cl de Riesling d'Alsace
- > Sel, poivre

Emincez l'échalote et la branche de céleri. Faites revenir l'échalote avec l'huile d'olive dans un faitout, ajoutez la branche de céleri, le vin blanc et un peu de persil. Poivrez.

Rajoutez les coquillages préalablement nettoyés. Laissez cuire 5 min sur feu vif puis rajoutez les calamars et les crevettes. Dans le même temps, faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée.

Répartissez les pâtes dans des assiettes creuses.

Ajoutez les coquillages, le reste du persil haché.

Assaisonnez de poivre et de sel si nécessaire.



RIESLING D'ALSACE

Sec, racé, délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances d'agrumes, mais aussi des notes florales ou minérales.

Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec les viandes blanches, les poissons et les fruits de mer.

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

