



Cassiolette de poisson à la sauce tomate



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 noisette de beurre
600 grammes de scampis (décortiqués et déveinés)
200 grammes de calamars (décongelés)
1 échalot (émincée)
1 gousse d'ail (émincée)
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
2 cuillères à soupe de farine
1 verre de Ricard (ou de vin blanc sec)
5 décilitres de fond de volaille ou de poisson
3 brins de thym
600 grammes de filets de skrei (en morceaux)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre le beurre dans une poêle. Faites-y brièvement revenir les scampis et retirez-les de la poêle. Faites de même avec les calamars. Dans la même poêle, faites blondir l'échalote et l'ail à l'huile d'olive. Ajoutez le concentré de tomates et mélangez. Saupoudrez de farine et mélangez bien. Arrosez de Ricard et laissez réduire un peu. Versez le fond de volaille ou de poisson et portez à ébullition. Ajoutez le thym. Laissez mijoter la sauce à feu doux pendant 5 à 10 minutes pour faire cuire le skrei.
- 2.** Remettez les scampis et les calamars dans le plat et servez.