

metro



Fondue au fromage avec fruits de mer

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 3 Votes

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

36 Grosses crevettes, décortiquées et déveinées

12 Gros pétoncles

375 ml (1 1/2 tasse) Vin blanc sec

2 Oignons verts, hachés

30 ml (2 c. à soupe) Persil frais, hachés

454 g (1 lb) Fromage Gruyère, râpé

Sel et poivre

12 Tranches de baguette, coupées en 4

Préparation

Dans une grande casserole, déposer les crevettes, les pétoncles, le vin blanc, les échalotes et le persil. Faire chauffer quelques minutes ou jusqu'à ce que les crevettes et les pétoncles soient cuits.

Retirer les fruits de mer avec une écumoire.

Ajouter le fromage au bouillon et faire fondre à feu doux.

Verser le mélange dans un plat à fondue et garder à feu doux.

Piquer 1 fruit de mer sur 1 cube de pain et tremper dans le fromage.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
