

Verrines de Minis-Conchiglias aux Fruits de Mer

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| - CONCHIGLIAS (PÂTES) | 250g minis |
| - FRUITS DE MER DIVERS | 150g de cocktail congelé |
| - MOULES | 100g décortiquées congelées |
| - BEURRE AUX FINES HERBES | 25g |
| - AIL EN POWDRE | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - PARMESAN RÂPÉ | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Décongelez doucement les fruits de mer au micro-onde.
- Faites-les rissoler à vif dans un peu d'huile chaude. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Hors du feu, intégrez le beurre aux herbes et mélangez.
- Amalgamez les pâtes avec ce mélange de fruits de mer au fines herbes.
- Répartissez dans des verrines puis saupoudrez de parmesan râpé.

Remarque:

Pour 12 verrines.

