

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

ASSIETTE DE FRUITS DE MERS

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 gr de bulots cuits
- 20/30 crevettes roses
- 200 gr de crevettes grises
- 100 gr de bigorneaux cuits
- mayonnaise
- 2 citrons
- beurre doux ou salé
- 4 assiettes



Préparation :

Dans chaque assiette, disposez un petit ravier ou une coupelle et mettez quelques bulots. Disposez en petits tas les crevettes roses, les crevettes grises et les bigorneaux. Décorez de citron. Mettez à disposition de la mayonnaise, du beurre et servez avec des tranches de pain noir ou blanc.

Servir avec Les Pierres Blanches bien frais. Bon appétit !

Pensez à mettre à disposition de chaque invité un rince doigt écologique. Utilisez des récipients petits bols (souvent utilisés pour les amuses bouches). Découpez autant de rondelles de citron qu'il y a de bols. Remplissez au deux tiers vos bols d'eau tiède et déposez dessus une rondelle de citron. Mettez pour chaque invité une grande serviette en tissu. Vos convives apprécieront et la planète aussi.

