

Crêpes d'Ostres del Delta amb llagostins de l'Ampolla

Ingredients (4 persones):

per a les crêpes:

1 got de llet
2 ous
100 g de farina
mantega
sal

per al farcit:

12 ostres del Delta
8 llagostins de l'Ampolla
1 ceba
1 pebrot
oli
sal

Preparació:

Picar la ceba i trinxar el pebrot molt petit, tirar-ho a una paella amb oli per tal de preparar un sofregit. Reservar el sofregit.

Coure les ostres durant 15 min., treure la carn i reservar.

Pelar els llagostins, trinxar-los i fregir-los lleugerament amb l'ostra i el sofregit preparat, salar al gust i reservar. Preparar les crêpes mesclant la llet, els ous i la farina i un polsim de sal. A continuació tirar la massa resultant a una planxa de crêpes o una paella banyada amb mantega. Tenir en compte que la base ha de resultar fina. Un cop feta la base omplir amb el farcit, plegar la crêpe, decorar al gust i servir.

Crêpes aux huîtres du Delta et crevettes royales de l'Ampolla

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour les crêpes :

1 verre de lait
2 œufs
100 g de farine
Beurre
Sel

Pour la garniture :

12 huîtres du Delta
8 crevettes royales de l'Ampolla
1 oignon
1 poivron
Huile
Sel

Préparation :

Hacher l'oignon et couper très finement le poivron. Faire revenir le tout dans une poêle avec de l'huile. Réserver la préparation.

Faire cuire les huîtres pendant 15 min et enlever la chair de la coquille.

Décortiquer les crevettes royales, les couper et les faire frire légèrement avec les huîtres et la préparation. Saler à votre goût et réserver. Préparer les crêpes en mélangeant le lait, les œufs, la farine et une pincée de sel. Ensuite, répartir la pâte obtenue sur une crêpière beurrée. Ne pas oublier que la crêpe doit être fine. Une fois que la pâte est cuite, disposer la garniture au milieu, plier la crêpe, décorer et servir.