Tajine de coquelet aux écrevisses

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
198702	Demi-coquelet VF 200/250 g	10 Pièce
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	0.3 Kilo
18174	Poêlée de légumes tajine aux abricots 2,5 kg Express d'aucy	1 Kilo
	Huile d'olive	0.1 Litre
	Epices à tajine	0.02 Kilo
	Citron confit	0.07 Kilo

Etapes de préparation

1. Dans un tajine, disposer le coquelet préalablement marqué à l'huile d'olive puis incorporer la poêlée de légumes
2. Rajouter un citron confit et les épices à tajine en fonction de votre goût
3. Démarrer la cuisson à four moyen et laisser mijoter
4. Ajouter les queues d'écrevisses quelques minutes avant de servir

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation