CÈPES AUX CREVETTES ROUGES POÊLÉES AU VIN ROSÉ PÉTILLANT, CÉLERI, HUILE ET CITRONNELLE

Categoria: Accompagnement **Tempo di preparazione:** 30 minutes **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4

- 350 g de cèpes nettoyés
- ½ cuillère à soupe de vin blanc sec
- 600 g de crevettes rouges
- 1 gousse d'ail
- ½ verre de vin rosé pétillant
- 1 branche de céleri
- Jus de ½ citron
- Huile d'olive extra vierge au goût
- Sel au goût
- Poivrer au besoin
- Quelques feuilles de sauge (facultatif) pour décorer

La mer et la forêt s'unissent pour ravir votre palais. Une rencontre rendue harmonieuse par l'utilisation du vin rosé pétillant et captivant grâce aux notes citronnées de la citronnelle.

Difficulté : **moyen**
Coût : **moyen**
Temps de préparation : **30 minutes**
Portions : **4 personnes**

Préparation

Prenez les cèpes déjà nettoyés, coupez-les en tranches fines et faites-les sauter dans une poêle avec de l’huile d’olive extra vierge et du vin blanc. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Dans une autre poêle, faites cuire les crevettes rouges avec l’ail et l’huile d’olive extra vierge. A la fin de la cuisson, ajoutez le vin rosé pétillant et mixez.

Mettez la branche de céleri et le jus d’un demi-citron dans le mixeur et mixez. Mettez la sauce dans chaque assiette. Posez dessus les champignons puis les crevettes rouges et servez en décorant, si vous le souhaitez, de quelques feuilles de sauge poêlées. Bon appétit !