

Wok de fruits de mer au pesto à l'ail des ours



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Dégustez avec un verre de vin blanc de Loire bien frais.

Ingrédients

- 500 g de poissons (pour moi, cabillaud, saumon et colin)
- 10 crevettes
- 4 coquilles saint-jacques
- 250 g de champignons de paris
- jus d'1 citron
- 3 cuillères à soupe de grosses de pesto à l'ail des ours
- crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- thym au citron
- persil
- sel, poivre

Préparation

- 1 Nettoyez et coupez les champignons.
- 2 Coupez les poissons en gros cubes. Lavez-le ainsi que les coquilles Saint-Jacques.
- 3 Dans un wok chaud, versez une cuillère à soupe d'huile d'olive. Faites revenir brièvement les champignons, puis ajoutez-y le poisson, les coquilles, les crevettes et 2 cuillères à soupe de pesto à l'ail des ours. Mélangez, versez la crème, salez et poivrez. Laissez cuire 10 minutes.
- 4 Disposez la préparation dans des grandes assiettes. Parsemez de persil, jus de citron, thym frais et de la dernière cuillère de pesto à l'ail des ours.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

