

Pour 4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 50 min

INGRÉDIENTS



- [4 dos de cabillaud](#)
- [1 sachet de crevettes crues](#)
- [500g de moules](#)
- 125g de chorizo
- 2 boîtes de tomates pelées
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 5cl d'huile d'olive
- 40cl de vin blanc
- 1 morceau de sucre
- Basilic, thym, sauge, persil
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Émincez l'oignon. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte et faites revenir les oignons jusqu'à coloration. Ajoutez l'ail écrasé et le chorizo coupé en fines tranches. Poursuivez la cuisson 2 à 3 min à feu moyen.

Pendant ce temps, mixez les aromates. Ajoutez les tomates concassées, le vin blanc, les aromates et le sucre.

Salez et poivrez selon votre goût. Mélangez et laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 20 min. Réservez.

Préparez le poisson

Détaillez le cabillaud en gros cubes. Décortiquez les crevettes. Lavez les moules.

15 minutes avant de servir

Ajoutez le poisson blanc et les crevettes à la sauce et faire chauffer à couvert et à feu doux 10 min environ. Incorporez enfin les moules et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

Servez avec des pommes de terre vapeur.

Bonne dégustation !