



Recette plus classique pour ce vin:  
La Soupe de moules safranées

## Zarsuela à la Catalane

Pour 8 personnes Cuisson: 50 à 60 minutes



Nous recommandons pour cette recette  
[La Pierre Blanche Muscat Sec](#)  
Vin de Pays des Côtes Catalanes

### INGRÉDIENTS

- 4 petits calamars
- 1 belle tranche de jambon cru
- 1 kg de grosses moules
- 4 tranches de colin
- 8 belles langoustines
- 1 gros oignon
- 500 g de tomates bien mûres
- 6 gousses d'ail hachées
- quelques brins de persil haché
- 1 c. à c. de sel fin
- 1 dizaine de tours de poivre blanc
- 1,5 dcl d'huile d'olive
- 1/4 litre de Pierre Blanche Muscat Sec
- 1 verre à liqueur de rhum
- 1 c. à c. de jus de citron
- 8 fines tranches de pain frit à l'huile
- 8 gousses d'ail

### PRÉPARATION

1. Faire blanchir les calamars durant une demi-heure, les égoutter et les découper en

lamelles minces.

2. Faire ouvrir les moules, et ne garder que la coquille contenant la moule.
3. Hâcher finement les oignons et les tomates.
4. Dans une grande poêle faire chauffer l'huile et y faire sauter à feu vif les oignons, les calamars, les moules, le colin, les langoustines.
5. Ajouter la tomate, l'ail, le persil, saler, poivrer. Bien mêler le tout.
6. Verser le rhum et laisser réduire 3 à 4 minutes.
7. Ajouter le vin blanc et finir la cuisson à feu vif. Vérifier l'assaisonnement. Au moment de servir ajouter le jus de citron.
8. Mettre le pain dans des assiettes creuses chaudes et servir immédiatement.

"Bon Profit, Salut!"

-Bon appétit et santé !

**Domaine Sol-Payré**

F-66200 Elne

[www.sol-payre.com](http://www.sol-payre.com)

[domaine@sol-payre.com](mailto:domaine@sol-payre.com)