SALADE DE FRUITS DE MER AVEC PETITS GÂTEAUX ÉPONGES À LA TOMATE ET CÂPRES FRITS

Temps de préparation: 30 min.
Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

- **Ingrédients**
  - Pomì Coulis de tomates 750g 200 g
  - Calamars 4
  - Câpres 50 g
  - Citron vert 1
  - Crème fraîche 200 g
  - Farine 125 g
  - Grosses crevettes 8
  - Herbes aromatiques
  - Moules 500 g
  - Œufs 2
  - Poulpe 500 g
  - None

Pour cette recette, nous avons utilisé :

Préparation

Nettoyer les fruits de mer et les cuire séparément pour conserver les différentes saveurs. Une fois cuits, unir le tout en ajoutant de l'huile d'olive vierge extra, du citron vert et du poivre.
Mettre 200 g de **Pomì L+**, 1 œuf entier et 1 jaune, la farine et la crème fraîche dans le verre doseur du mixeur plongeant.
Mixer le tout et verser dans un siphon pour crème fraîche, insérant 2 cartouches.
Siphonner dans des verres en plastique et cuire 30 secondes au micro-ondes. On obtiendra de splendides petits gâteaux éponges à la tomate.