

Pour 4 pers.

"Romejat" de fideos (vermicelles)
(Plat catalan)

250 g de vermicelle fin
0,8 l de fumet de poisson (têtes de lotte,
colin etc. - poissons de roche ou autres)

Gambas (6 à 10) qui peuvent, éventuellement
être servis, ou petits crabes (qui ne peuvent
pas être servis) ou autres coquillages.

2 gousses d'ail

Persil

1 oignon

Paprika doux, safran

Huile d'olive

Sel, poivre

Préparer un fumet de poisson. Cuire.

Filtrer, réserver.

Préparer les gambas, ou les petits crabes
ou autres coquillages de façon à avoir
un fumet de crustacés ou coquillages.

Pour ceci, hacher très fin l'oignon, le
faire frire à l'huile d'olive dans une
sauteuse. A moitié cuisson, ajouter le
persil haché et aussitôt, mettre les
gambas et attendre qu'elles deviennent
roses.

Les gambas, réchauffées quelques secondes à la poêle, peuvent être utilisées sur plat de fideos ou bien gardées pour les servir dans une autre préparation.

Écraser au mortier 1 à 2 gousses d'ail, avec $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de paprika doux, une pincée de safran en poudre, du poivre, quelques grains de gros sel. Dans ce mélange, ajouter un verre de vin blanc sec et délayer.

À ajouter alors ce mélange dans la sauteuse, bien remuer, saler un peu.

Laisser faire quelques bouillons et sortir du feu. Flamber aussitôt. Filtrer.

Retirer les gambas, couper les têtes, décortiquer les queues et les mettre de côté. Filer les têtes et les carapaces remettre dans la sauteuse ^{avec la sauce précédente} en ayant soin de mettre de côté les corps des gambas. Donner quelques bouillons.

Rectifier l'assaisonnement. Mélanger le fumet de poisson et le fumet des gambas. Dans une poêle, verser de l'huile d'olive et faire frire, sur feu doux, le vermicelle en le remuant jusqu'à ce qu'il se colore légèrement (quelques minutes environ).

Prendre à feu fort 0,5 l. de bouillon préparé plus haut. Remettre sur le feu et y jeter, quand il bout, le vermicelle frit. Laisser cuire jusqu'à évaporation presque complète du bouillon.

Mettre alors dans un plat à four et gratiner pendant environ 3 min pour dessécher. Retirer et attendre 1 min.

Servir.