

# Catigot

**Pour 6 personnes**

## **Ingrédients :**

1 kg de pommes de terre coupées en dés  
500 gr de lamelles de seiche  
1 kg de moules  
200 gr de gambas  
500 gr de baudroie (lotte)  
500 gr de filets de loup (bar)  
200 gr de noix de pétoncle  
Huile d'olive  
25 cl de vin blanc  
3 gousses d'ail 2 safrans

## **Pour la mayonnaise**

2 jaunes d'œufs  
2 gousses d'ail  
25 cl d'huile de tournesol

Faire rissoler les pommes de terre dans de l'huile d'olive, les réserver dans le plat à paella.

Couper les poissons en gros cubes, les faire revenir séparément, et les mettre dans le plat à paella, puis faire de même avec les lamelles de seiche.

Faire revenir les gambas, réserver.

Faire ouvrir les moules, les mettre sur une coquille, réserver le jus rendu. Le filtrer puis y ajouter le vin blanc, Les 3 gousses d'ail écrasées, le safran. Verser ce jus dans le plat à paella. Faire cuire 20 minutes.

Ajouter les noix de pétoncle, les gambas et les moules, laisser mijoter 5 minutes.

Monter une mayonnaise avec les 2 jaunes d'œufs et les 2 gousses d'ail.

Avant de servir, soit mélanger cette mayonnaise au plat, soit la servir à part.

<http://deliceyes.over-blog.org>