



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1kg de palourdes
- 125g de beurre pommade
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 4 tomates séchées
- Ciboulette
- Chapelure
- Thym (citronné)

Préparation

 15 minutes



Coqui'Découverte

Cuisson

 5 minutes

1. Farce thym, ail et tomates séchées

- Emincez et hachez l'échalote, l'ail, la ciboulette, les tomates séchées, le thym. Réservez dans un récipient.
- Mélanger les ingrédients au beurre pommade.
- Salez et poivrez.

2. Palourdes

- Faites dégorger les palourdes dans de l'eau froide très salée pour qu'elles libèrent le sable, puis égouttez-les.
- Faites chauffer de l'eau dans une casserole ; ajoutez les palourdes afin qu'elles s'ouvrent.
- Dès ouverture, les retirer et les sécher sur un torchon.
Note : Vous pouvez également ouvrir les palourdes au couteau.

3. Assemblage

- Appliquez délicatement la farce sur les palourdes.
- Déposez les palourdes dans un plat.
- Ajoutez une fine chapelure.
- Préchauffez le four à 250°C en mode grill.
- Enfournerez 5min à 250°C.

Dégustez entre amis et en famille !

1, 2, 3, Coqui'cookez !

