Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Almejas a la Marinera (Palourdes à la marinière)

Ingrédients

600g de palourdes, 2 échalotes, 1 bouquet de persil plat, 3 gousses d'ail, 20 cl de vin blanc, 2 grands piments séchés, 30g de farine,

Préparation

Laver deux fois les palourdes à l'eau claire.
Emincer finement l'ail et les échalotes. Hacher les piments rouges et le persil plat. Réserver.
Les déposer telles quelles dans une casserole sans matière grasse et les faire cuire à feu vif. Arrêter la cuisson lorsque les coquillages se sont ouverts et qu'ils ont rendu leur eau. Réserver le jus des coquillages.
Dans une poêle, verser un peu d'huile d'olive, faire revenir les échalotes, l'ail et les piments. Lorsque les échalotes et l'ail sont translucides, singer (ajouter de la farine) légèrement. Ajouter ensuite le jus des coquillages et le vin blanc. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Mélanger délicatement.
Lorsque la sauce est bien liée, ajouter le persil haché puis les palourdes. Bien mélanger afin que la sauce entre dans les coquillages.
Servir immédiatement.

Commentaires

Recette pour 18 personnes

Notes :