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

Coquillages grillés

Ingrédients

Préparation

Je commence par tremper les coquillages dans l'eau et je rince plusieurs fois. Je préchauffe mon gril, ensuite je dispose mes coquillages par-dessus. J'attends que mes coquillages soient ouverts pour pouvoir retirer la partie de la coque vide. J'ajoute quelques gouttes d'huile végétale dans mes coquillages grillés, des jeunes oignons finement découpés et d'une cuillère à café de cacahuètes grillées concassées. Je peux également rajouter une rondelle de grands piments rouges.

Je sers mes coquillages avec de la sauce préparée avec 5 càs de jus citron vert mélangées avec 2 càc de sel, 2 càc de sucre, et d'1/2 càc de poivre.

Commentaires

1kg de coquillages (palourdes, clams) 5 càs de jus de citron vert

Notes :