Entrées chaudes aux produits de la mer

Coques sautées à l'ail et au persil

50 min	10 min	10 min	30 min	419
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 1 kg **Coques**
- 150 g **Beurre**
- 4 **Echalote(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 3 c. à soupe **Persil plat**
- 15 cl **Vin blanc**
- 1 c. à soupe **Gros sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des coques

1. Plonger les coques dans un saladier rempli d'eau fraîche et de gros sel pendant 30 minutes.
2. Il faut faire dégorger les coques afin qu'elles n'aient plus de sable.
3. Sortir les coques et les rincer à l'eau claire.
4. Mettre une casserole sur le feu.
5. Les faire saisir quelques minutes dans la casserole à couvert sur feu vif pour qu'elles s'ouvrent.
6. Enlever la coquille supérieure et réserver.

Étape 2

Préparation de la sauce à l'ail et au persil

1. Eplucher et hacher les échalotes.
2. Eplucher et hacher l'ail.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole.
4. Faire suer les échalotes quelques minutes.
5. Ajouter l'ail et le faire suer quelques minutes.
6. Verser le vin blanc sec et porter à ébullition pendant deux minutes.

7 Filtrer le jus.

8 Remettre le jus dans la casserole et verser le reste de beurre.

9 Mélanger et laisser quelques minutes à feu vif.

10 Poivrer, saupoudrer de persil haché et servir sur les coques.

Étape 3

Dressage

1 Poivrer le jus et saupoudrer de persil haché.

2 Disposer les coques dans un plat de service et verser le jus. Servir bien chaud.