



Fruits de mer

Petite cocotte de coquillages au vin blanc



20 min 15 min 5 min 0 309

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la cocotte de coquillages

1 kg **Moules**
1 kg **Coques**
1 kg **Palourdes**
1 kg **Praires**
1 **Oignon(s)**
10 g **Beurre**
20 cl **Vin blanc**
1 c. à soupe **Poivre noir**

Ingrédients pour le dressage

10 cl **Crème fraîche
épaisse**
8 tige(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation des coquillages

- 1 Mettre les coquillages dans une passoire.
- 2 Les rincer abondamment sous l'eau froide. Gratter éventuellement les moules et retirer le byssus (filaments dépassant de la coquille).
- 3 Ne jamais laisser les coquillages tremper dans l'eau. Ils riqueraient de s'ouvrir et les impuretés logées sur les coquilles seraient capturées dans leur chair en se refermant.

Étape 2

Cuisson des coquillages

- 1 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 2 Faire fondre le beurre dans une cocotte sur feu moyen. Ajouter l'oignon et laisser blondir pendant quelques minutes.
- 3 Jeter en une seule fois tous les coquillages et le vin blanc. Couvrir et faire cuire sur feu vif.
- 4 Secouer la marmite de temps en temps.
- 5 Au bout de 5 minutes, retirer le couvercle, mélanger avec une louche.

- 6 Les coquillages sont cuits lorsqu'ils sont ouverts. Laisser le couvercle sur la cocotte.

Étape 3

Préparation de la sauce et dressage

- 1 Laver, équeuter et hacher le persil plat.
- 2 L'ajouter dans la cocotte avec la crème fraîche et le poivre noir. Mélanger.
- 3 Attention, ne pas faire bouillir la crème épaisse.
- 4 Servir dans des assiettes creuses.