



TAPAS DE COQUILLAGES

Les incontournables d'Espagne



Enfantins !

Temps : 15 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 kg de coquillages au choix (palourdes, praires, coques, clovisses)
- Une poignée d'algues fraîches (dulse ou nori ou laitue de mer)
- Un peu d'algues en paillettes
- 20 g de beurre au poivre de mer
- Une échalote
- Vinaigre balsamique gélifié



PRÉPARATION

- Bien rincer les coquillages et les algues.
- Dans une poêle faire revenir dans le beurre au poivre, l'échalote émincée. Ne pas laisser roussir les fines tranches et attendre qu'elles deviennent translucides.
- Ajouter les algues égouttées, remuer. Déposer par dessus les coquillages. Couvrir.
- Ne pas remuer, ils vont vite s'ouvrir. Arrêter alors le feu, ôter les coquilles et disposer les coquillages dans des coupelles apéritives.
- Arroser chaque coupelle d'un peu de jus de cuisson, saupoudrer avec des algues en paillettes et des filaments de vinaigre balsamique gélifié.
- Avec des piques, c'est parfait pour un apéritif, frais et iodé !!!
- Sur une petite tranche de pain grillé, façon tapas c'est également délicieux.

NOTRE AVIS

C'est surprenant et facile à réaliser.

Facultatif : nous avons ajouté quelques moules et crevettes, sur notre photo.

Recette d'Hubert Grall