

Palourdes Farcies



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
5 minutes

Ingédients

Beurre Plaquette AOP demi-sel Grand Fermage	100 g
Palourdes	1 kg
Baies roses	1 cuillère à café
Échalotes	2
Poudre d'amande	1 cuillère à soupe
Persil haché	2 cuillères à soupe
Amandes effilées	20 g

Les étapes de la recette

- Sortir le beurre du réfrigérateur à l'avance pour qu'il soit mou.
- Éplucher et hacher finement les échalotes. Faites les fondre à la poêle dans une noix de beurre. Réserver.
- Dans un saladier, mélanger le Beurre Plaquette AOP demi-sel Grand Fermage mou avec les baies roses, la poudre d'amandes et le persil haché. Ajouter ensuite les échalotes froides.
- Laver les palourdes avec de l'eau et du gros sel. Les ouvrir en glissant une lame de couteau entre les deux coquilles. Ôter la partie noire.
- Garnir chaque demi-palourde avec le beurre aux amandes et les poser sur un plat préalablement couvert de gros sel. Parsemer des amandes sur chaque palourde.
- Mettre au four à 210°C (th. 7) pendant environ 5 minutes. Le beurre doit blondir et les palourdes se détacher des coquilles.
- Servir bien chaud.

Pour réaliser
cette recette



Beurre plaquette
Charentes-Poitou AOP demi-sel

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr