

Palourdes Marinières

Pour 4 à 6 personnes

Temps de préparation : 10 à 15 minutes

Temps de cuisson : 5 à 10 minutes

Ingrédients :

300 g palourdes

1 gousse d'ail

1 petit oignon

100 ml de vin blanc sec

2 cuillères à soupe farine.

Huile

Persil plat

Sel

Préparation

Hacher finement l'ail, l'oignon et le persil.

Mettez à chauffer l'huile dans une marmite de taille adaptée

Quand elle est chaude, ajoutez l'ail et l'oignon, et faites les dorer.

Ensuite, ajoutez 2 c. à soupe de farine.

Attendez 1 min et mettez les palourdes en les remuant avec 1 cuillère en bois pendant 2 min tout en versant un peu de vin blanc.

Quand les palourdes sont ouvertes, ajouter le persil haché puis servir vite