

Praires farcies aux noix

Pour 4 Personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

16 praires

10 cerneaux de noix

1 gousse d'ail

2 c. à soupe de persil ciselé

200 g de beurre mou

Sel, gros sel, poivre.

Préparation :

Faire revenir les noix quelques minutes à sec dans une poêle afin qu'elles révèlent toute leur saveur.

Laissez refroidir et passez-les à la moulinette pas trop fine.

Hachez finement la gousse d'ail.

Mélangez à la fourchette le beurre, la poudre de noix, l'ail, le persil ciselé, sel et poivre jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.

Préchauffez le four 270°C.

Ouvrez les praires comme les moules en glissant un couteau pointu entre les deux coquilles pour sectionner le muscle.

Détachez le mollusque et placez le dans sa demi-coquille.

Calez toutes les coquilles ainsi garnies dans un plat à four garni de gros sel.

Déposez une noisette de beurre parfumé dans chaque coquillage.

Enfournez, laissez cuire pendant 7 à 8 minutes et servez.