

VONGOLE À L'AIL ET AUX HERBES VERTES



INGRÉDIENTS

4 

- 1 kg de palourdes fraîches (vongole)
- 20 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 15 g d'échalotes hachées Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- ½ bouquet de persil plat
- 4 g d'Erbe italiano Bresc
- huile pour la cuisson
- 50 g de beurre
- poivre selon votre goût
- 1 dl de vin blanc
- 1 citron

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Échalote hachée
1000g



Bresc Herbes italiennes
450g



Bresc WOK Piment vert
et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Bien rincer les clovisses dans l'eau froide, au moins deux fois pour faire sortir tout le sable. Jeter les coquilles cassées ou qui ne se referment pas aussitôt d'elles-mêmes. Laver le persil, le sécher et le couper finement. Mettre de l'huile dans une grande casserole et faire chauffer. Jeter les clovisses dans la casserole chaude et les saupoudrer aussitôt avec beaucoup de poivre. Ajouter ensuite l'ail, l'échalote, le piment et les herbes italiennes et mélanger le tout. Faire cuire brièvement (max. 2 minutes) jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent et que le jus sorte. Mouiller de vin et ajouter le persil. Laisser cuire encore une minute. Ajouter ensuite le beurre et bien secouer les coquillages, pour que le jus et le beurre se mélangent bien. Servir les clovisses avec un petit quartier de citron.