

Tellines Persillées au Vin Blanc

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- TELLINES (COQUILLAGES)	600g
- ECHALOTE(S)	1
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- VIN BLANC SEC	15 cl

Recette:

- Emincez finement l'échalote.
- Dans une casserole avec couvercle, faites revenir l'échalote dans du beurre chaud (ou de l'huile d'olive). Arrosez de vin blanc et faites bouillir.
- Ajoutez alors les tellines, sel, poivre et ail. Baissez un peu le feu et couvrez pour 5 – 7 minutes.
- Saupoudrez de persil et mélangez. Laissez refroidir puis conservez au frigo.
- Dégustez bien frais.

Variante:

Ces coquillages peuvent également se servir chaud comme des moules.

