

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.

