



Fruits de mer

Cocotte de coquillages au chorizo



20 min **15 min** **5 min** **0** **375**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la cocotte de coquillages

1 kg **Moules**
1 kg **Coques**
1 kg **Palourdes**
1 kg **Telline(s)**
100 g **Chorizo**
1 **Oignon(s)**
20 cl **Vin blanc**
10 g **Beurre**
1 branche(s) **Thym**

Étape 1

Préparation des coquillages

- 1 Mettre les coquillages dans une passoire.
- 2 Les rincer abondamment sous l'eau froide. Gratter éventuellement les moules et retirer le byssus (filaments dépassant de la coquille).
- 3 Ne jamais laisser les coquillages tremper dans l'eau. Ils risqueraient de s'ouvrir et les impuretés logées sur les coquilles seraient capturées dans leur chair en se refermant.

Étape 2

Cuisson des coquillages

- 1 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 2 Faire fondre le beurre dans une cocotte avec le thym sur feu moyen. Ajouter l'oignon et laisser blondir pendant quelques minutes.
- 3 Ajouter en une seule fois tous les coquillages et le vin blanc. Couvrir et faire cuire sur feu vif.
- 4 Secouer la marmite de temps en temps. Au bout de 5 minutes, retirer le couvercle, mélanger avec une louche. Les coquillages sont cuits lorsqu'ils sont ouverts. Couper

le feu, laisser le couvercle sur la cocotte.

Étape 3

Préparation du chorizo et dressage

- 1** Retirer la peau du chorizo.
- 2** Le couper en rondelles.
- 3** Les dorer à la poêle de chaque côté sur feu moyen pendant quelques minutes.
- 4** Mettre le chorizo dans la marmite, mélanger et servir sans attendre.