

Entrées chaudes aux produits de la mer
Coquillages au grill



50 min 45 min 5 min 0 239

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du beurre à l'ail et au persil

- 1 Verser le beurre pommade dans un saladier.
- 2 Éplucher l'ail et le dégermer avec un couteau d'office. Avec le plat de la lame d'un couteau éminceur, écraser les gousses puis les émincer finement. Ajouter au beurre.
- 3 Rouler le citron avec le plat de la main, le couper en deux et le presser avec un presse-agrumes.
- 4 Verser le jus dans le saladier avec le beurre et ajouter la chapelure.
- 5 Effeuille et émincer finement le persil avec un couteau éminceur. Ajouter le persil dans le saladier.
- 6 Mélanger le tout avec une fourchette en écrasant le beurre jusqu'à obtenir une consistance souple.

Étape 2

Préparation des coquillages

- 1 Préparer deux saladiers, un rempli d'eau et un autre avec une grille posée dessus.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office à lame fine tenu fermement dans une main ouvrir chaque coquillage.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les coquillages

12 unité(s) entière(s)
Moules
 12 unité(s) entière(s)
Palourdes
 12 unité(s) entière(s)
Coques
 12 unité(s) entière(s)
Praires

Ingrédients pour le beurre au persil

250 g **Beurre**
 100 g **Chapelure**
 1 **Citron(s)**
 0.5 botte(s) **Persil plat**
 3 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour le dressage

1 kg **Gros sel**

- 3 Tenir fermement le coquillage dans l'autre main et inciser au niveau de la charnière. Cette méthode est la même pour chaque coquillage de la recette.
- 4 Renouveler l'eau du saladier entre chaque espèce de coquillage.
- 5 Vérifier la fraîcheur des coquillages par leur odeur : il doivent sentir la mer mais pas l'ammoniac.

Étape 3

Garnissage et cuisson des coquillages

- 1 Préchauffer le four en position grill et laisser la porte ouverte.
- 2 A l'aide d'une spatule, garnir les coquillages sans les surcharger et lisser la surface.
- 3 Les disposer dans un plat allant au four et enfourner sous le grill pendant environ 5 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les coquillages du four.
- 2 Décorer la moitié d'un plat de service avec du gros sel et l'autre moitié avec des algues.
- 3 Disposer les coquillages à coquilles sombres sur le gros sel et ceux à coquilles claires sur les algues. Servir aussitôt.