

VIDÉO
RECETTE **Ingrédients (4 personnes) :**

- 500 g de tellines (aussi appelées pignons)
- 30 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1/2 botte de persil plat
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- Sel & poivre du moulin

 Préparation

5 minutes



Coqui'Découverte

**Cuisson**

5 minutes

1. Préparez les aromates

- Épluchez et hachez finement les gousses d'ail. Lavez et ciselez le persil.

2. Faites revenir l'ail

- Dans une grande poêle, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez l'ail haché et faites-le revenir sans le brûler, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

3. Cuisson des tellines

- Ajoutez les tellines dans la poêle. Faites-les cuire à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient toutes bien ouvertes. Cela ne prend que quelques minutes.
- Si les coquillages ont rendu beaucoup d'eau, retirez-les temporairement avec une écumoire et laissez le jus réduire à feu moyen.
- Incorporez la crème fraîche et le persil ciselé dans le jus réduit. Salez et poivrez selon votre goût.

4. Finalisez la recette

- Remettez les tellines dans la sauce, mélangez bien pour les enrober. Laissez chauffer une minute, puis servez immédiatement.

À déguster

Accompagnées d'un bon pain de campagne grillé et d'un verre de vin* blanc sec (type Picpoul ou Muscadet), ces tellines font une entrée iodée et généreuse qui sent bon le Sud !

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1,2,3, Coqui'cookez !

