



palourdes aux tomates fraîches et persillade aux petits pois

palourdes aux tomates fraîches pour 4 personnes

- 2,5 kg de palourdes nettoyées
- 2dl vin blanc sec
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail écrasées
- Huile d'olive
- 4 tomates bien mûres
- 1/2 botte de coriandre

1/Emincez finement l'oignon rouge. Hachez grossièrement les tomates. Concassez la coriandre.

2/Rincez les palourdes à l'eau froide et égouttez-les.

3/Dans une sauteuse ou une poêle à bords hauts (avec couvercle), versez le vin blanc, les tomates, l'oignon rouge et l'ail écrasé. Amenez à ébullition et laissez frémir 5'.

4/ Ajoutez les coquillages, poivrez et couvrez. Laissez cuire à feu vif jusqu'à ce que les coquillages soient bien ouverts.

5/ Servez en assiettes creuses saupoudré de coriandre concassé.



Persillade aux petits pois pour 4 personnes

- 500 g de petits pois
- 1 botte de jeunes oignons
- 1 botte de persil frisé
- Les restes d'un rôti de bœuf cuit
- 2 oeufs
- 4 c   s de mayonnaise
- 1 c   s de yaourt nature
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Faites cuire les œufs durs, 10 mn, à l'eau bouillante.

2/ Ecossez les petits pois et faites-les cuire, 5 à 10 mn, à l'eau bouillante salée. Egouttez-les, rincez-les directement sous l'eau froide et égouttez-les à nouveau.

3/ Nettoyez et émincez les jeunes oignons. Ciselez le persil. Découpez le reste de viande en d s.

4/ Dans un saladier, versez la viande, les petits pois et les jeunes oignons. Mélangez la mayonnaise avec le yaourt et versez sur la salade. Mélangez.

5/ Ecalez les œufs durs et émiettez-les avec une fourchette.

6/ Au moment de servir, ajoutez le persil dans la salade et mélangez. Rectifiez l'assaisonnement. Décorez avec les œufs  miet s et servez aussitôt.

Regardez la recette en vidéo : http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_palourdes-aux-tomates-fraiches-et-persillade-aux-petits-pois?id=9294970&emissionId=5931

