



## Couteaux de mer et sa salade verte

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1kg de couteaux
- 2 piments rouges
- 3 gousses d'ail
- 3 branches de romarin
- Huile d'olive
- 1 à 2 citrons
  
- 1 salade verte : pousses d'épinards, mange-tout, sugar snap peas, radis, fèves...
  
- 8 pommes de terre nouvelles

### Préparation

1. Préchauffer le four à 250°C
2. Nettoyer les couteaux sous un filet d'eau claire. Se débarrasser des coquillages qui ne se referment pas complètement. Disposer les couteaux sur une pâte de cuisson.
3. Tailler le piment et l'ail et les répartir sur les rasoirs avec les feuilles de romarin. Arroser d'huile d'olive et enfourner.
4. Cuire 5 à 6 minutes. Retourner la plaque pour que tous les couteaux cuisent uniformément. Arrêter la cuisson lorsque les coquillages sont ouverts.
5. Placer les couteaux dans un plat à service et arroser de jus de citron et d'un peu d'huile d'olive.

Servir avec des quartiers de citron, une petite salade verte et des pommes de terre nouvelles.