

# Mes Recettes

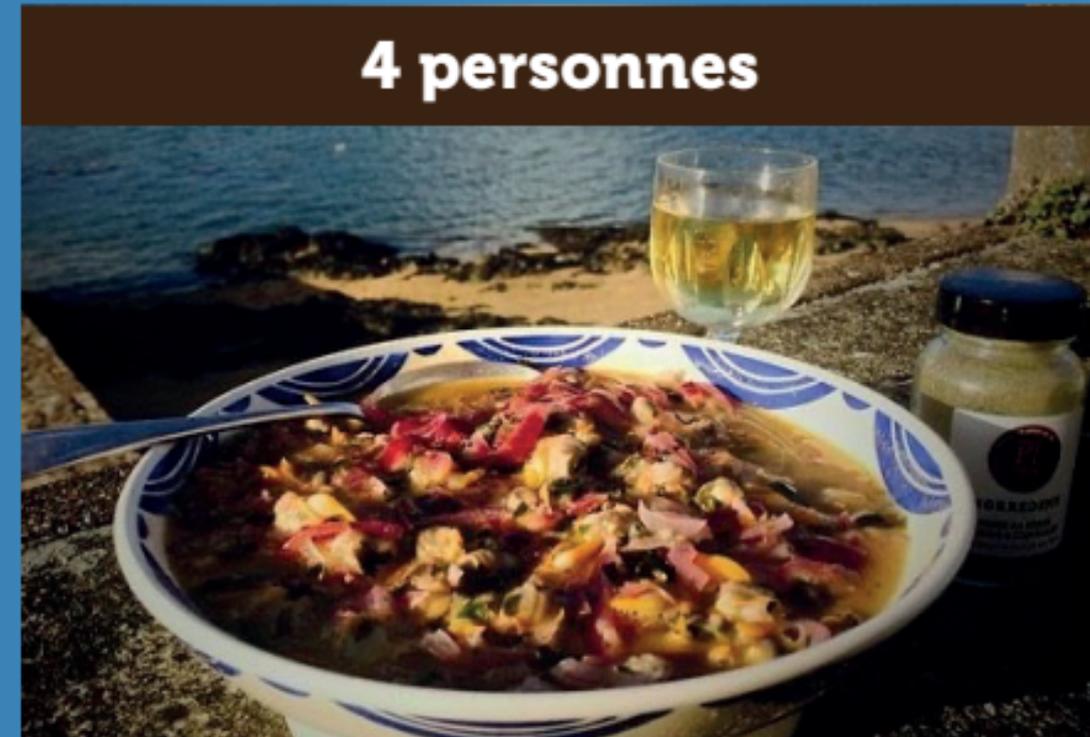
N°24

## COQUES FAÇON « VONGOLE » AU MORREDENN

**INGRÉDIENTS :** 1 Kg de coques ou palourdes, 1 bouquet de persil, 1 oignon émincé, 3 gousses d'ail écrasées, 250ml de vin blanc, 1/2 citron, 2 cuillères à soupe de beurre + huile d'olive, 2 cuillères à café de Morredenn, sel, poivre blanc du Kerala.

Nettoyer les coquillages plusieurs fois,  
Les cuire dans une casserole avec le vin blanc, porter à ébullition 5 minutes à couvert,  
Filtrer et laisser décanter le jus de cuisson,  
Ôter les coquillages de leur coquille, sauf quelques-uns pour la déco,  
Faire revenir l'ail, l'oignon et le persil dans l'huile, ajouter le jus de cuisson des coquillages et le Morredenn,  
Après réduction de moitié, émulsionner la sauce avec le beurre,  
Ajouter le jus de 1/2 citron, poivrer et saler selon le goût (le Morredenn contient déjà poivre et sel),  
Servir en plaçant quelques coques en déco.

**4 personnes**



LA CALE AUX ÉPICES

19 15



Paimpol  
Comptoir de négoce

*L'invitation aux voyages*

# *Initiation aux épices*

Découvrez les recettes  
d'Appoline blog culinaire  
<https://grainesetepices.blogspot.fr/>

[www.lacaleauxepices.com](http://www.lacaleauxepices.com)

*Mes  
Recettes*

