



**LA CRUSTACERIE.FR**

Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

# Praires farcies

Pour 4 personnes | Préparation : 1h | Cuisson : 30 min



## Ingrédients

- [2 kg de praires de Granville](#)
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 150g Beurre
- 1 Bouquet de persil plat
- 1 poignée de pignons de pin
- Chapelure

## PRÉPARATION

Faites dégorger les praires dans de l'eau salée pour les nettoyer, laissez-les tremper 30 min à 1 heure.

Sortez le beurre du réfrigérateur 30 min à l'avance, de façon à ce qu'il ne soit pas trop dur.

Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C).

Faites ouvrir les praires dans le four chaud (2 min) et retirez-les aussitôt.

Une fois les praires ouvertes, ôtez une des deux coquilles et mettez votre four en mode grill.

Epluchez les gousses d'ail et les échalotes. Hachez-les finement. Ciselez le persil. Concassez les pignons de pin. Malaxez le beurre avec l'ail-échalotes, le persil haché et les pignons.

Posez une noisette de beurre aromatisé sur chaque demi praire et saupoudrez d'un peu de chapelure. Passez au grill jusqu'à ce que le dessus soit légèrement grillé.

## Bonne dégustation