

# Coques & Palourdes en persillade Thaï

Pour 4 personnes Préparation 10 minutes Cuisson 5 minutes



## Ingrédients

- 2 kgs de Coques
- 1 kg de Palourdes
- 1 verre de Vin Blanc
- 1 botte de Basilic
- 1 botte de Coriandre
- 1 poignée de gros Sel
- 40g de Gingembre
- 2 bâtons de Citronnelle
- 4 gousses d'Ail
- 20cl de sauce d'Huîtres
- 1 jus de citron jaune
- 1 jus de citron vert

## PRÉPARATION

1. Faites dégorger les coquillages dans de l'eau froide avec le gros sel pendant 1h, puis rincez-les plusieurs fois.
2. Préparez la sauce : pelez et taillez le gingembre en dés. Ôtez la première feuille de la citronnelle et ciselez-la finement. Pelez, dégermez et hachez l'ail. Mélangez-les à la sauce d'huîtres et au jus de citron.
3. Égouttez les coquillages. Faites-les revenir dans une cocotte sur un feu vif. Déglacez avec le vin blanc. Couvrez et attendez que les coquillages s'ouvrent. Retirez-les avec une écumoire et mélangez-les avec la coriandre et le basilic thaï effeuillés.
4. Répartissez dans des assiettes creuses, versez la sauce et servez aussitôt.

*Vous souhaitez une recette plus crémeuse ? N'hésitez pas à rajouter du lait de coco.*

*Bonne Dégustation !*