

ACCORD PETIT CHABLIS

COCOTTE DE COQUILLAGES

Ingrédients pour 4 personnes

- 1,5 kg de palourdes et de coques
- Pommes de terre grenailles (5/6 par personnes)
- 1 oignon
- 10 branches de thym
- 5 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 20 g de beurre



Rincer soigneusement vos coquillages.

Faites cuire à l'eau salée vos pommes de terre grenailles.

Dans une cocotte, faire fondre délicatement l'oignon dans le beurre, puis mettre les coquillages et le thym, poivrez et couvrez. Remuez pour que tous les coquillages s'ouvrent. Ensuite, placez les pommes de terre, ajoutez la crème fraîche et mélangez. Laissez cuire 5/6 minutes. Ajoutez du sel si nécessaire.

