



"VONGOLES" DE DENISE



Facile

Préparation: 20 mn (temps de lavage des coquillages)

Cuisson: 3 à 4 mn

Pour 2 personnes:

1 kg de praires

2 belles cuillerées à soupe d'huile d'olive

6 càs de pignons

Un peu de persil ciselé

1 citron

Sel et poivre du moulin

Laver les coquillages en les brassant dans plusieurs eaux pour éliminer tout le sable qu'ils pourraient contenir.

Chauffer l'huile d'olive à feu assez vif dans une cocotte; ajouter les coquillages et les faire sauter pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient ouverts. Saupoudrez le tout avec des pignons de pin, salez et poivrez généreusement.

Servir dans le jus de cuisson en arrosant d'un peu de citron

Manger impérativement avec les doigts.