Amêijoa a Bulhão Pato - Palourdes à la portugaise

Cuisine du monde / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	15min	10min

Olà! On fait aujourd'hui un petit tour au Portugal pour cuisiner un des plats emblématiques de ce si beau pays : les palourdes à l'ail! C'est un plat traditionnel que l'on retrouve sur les cartes de nombreux restaurant et le plus souvent proposé en entrée ou comme collation avec un verre de vin ou une bière. Le plat tire son nom du poète Raimundo António de Bulhão Pato, après avoir participé à la rédaction de l'ouvrage sur la gastronomie « Le cuisinier des cuisiniers » publié en 1870. La recette est super simple et très rapide à préparer, on y utilise de la coriandre fraiche, si tu es sensible à cette herbe, tu peux la remplacer par du persil plat.

Liste des ingrédients

- 1 kg. de palourdes
- 6 gousses d'ail
- 5 cs. d'huile d'olive
- 1 dl. de vin blanc
- 1/2 bouquet de coriandre
- 20 g. de beurre
- le jus de 1/2 citron
- 1/4 cc. de piment en poudre (facultatif)
- Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Lave les palourdes et fais-les tremper dans un grand volume d'eau salée au moins 2 heures.



2

Hache finement les gousses d'ail et la coriandre. Presse le jus du citron.



3

Fais chauffer l'huile dans une sauteuse et fais-y légèrement colorer l'ail, ajoute le vin blanc, les palourdes, les 3/4 de la coriandre, le piment et assaisonne très légèrement de sel et poivre. Couvre et laisse cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les palourdes soient ouvertes.



4

Sors la casserole du feu, ajoute le beurre et mélange bien pour le faire fondre. Dresse dans un pat de service et parsème la coriandre restante sur le dessus. Bon app'

