Salade de palourdes

Coup de coeur / Rapide et Miam / Bien être / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	20min	10min

Salut! Voici une recette toute simple que j'aime beaucoup servir en entrée ou pour un apéro-tapas à partager, une salade de palourdes!
L'assaisonnement est relativement simple mais avec beaucoup de saveurs : huile d'olive, vinaigre et moutarde pour la vinaigrette. Ail, piment, persil et zeste de citron pour la garniture! La garniture n'est pas obligatoire, les palourde avec la vinaigrette sont déjà délicieuse, mais elle apporte la salade à un autre niveau! Je la sers toujours avec les coquillage non décortiqués. Ça salit un peu les mains mais c'est plus convivial.

Liste des ingrédients

Pour la salade

1 kg de palourdes

1 dl de vin blanc

1 gros bouquet de persil plat

3 gousses d'ail

1 petit piment rouge thaï

2 cc de zestes de citron bio

Pour la vinaigrette

3 cs d'huile d'olive

2 cs de vinaigre de vin rouge

1 cs de moutarde de Dijon

Sel et poivre

Étapes de préparation

1

On commence par la garniture : hache finement le persil les gousses d'ail et le piment; mélange-les avec le zeste du citron. Réserve au frais.



2

Pour la vinaigrette, mélange la moutarde avec un peu de sel et poivre et ajoute l'huile en filet en mélangeant vivement pour créer une belle émulsion puis ajoute le vinaigre.



3

Fais ouvrir les palourdes dans une grande casserole fermée, avec le vin blanc à feu moyen environ 5-8 minutes ou jusque'à ce qu'elles soient bien ouvertes. Sors du feu et laisse refroidir légèrement avant de les égoutter.



4

Mélange les palourdes avec la vinaigrette et la garniture et sers sans attendre, elle est meilleure tiède! Bon app'

