



www.plancha-eno.com

Palourdes au safran

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 6 à 8 minutes

INGRÉDIENTS

1 kg de palourdes
1 tige de romarin
4 feuilles de laurier
4 gousses d'ail en chemise (non pelées)
20 cl de vin blanc sec
1/4 de c. à café de piment rouge séché
coupé en rondelles
1 pincée de pistils de safran

ASTUCE

Oubliez le piment si vous souhaitez un plat moins relevé !

PRÉPARATION

1. Dans une barquette en aluminium, versez les palourdes, le romarin, le laurier, les gousses d'ail, le vin blanc, le piment rouge et le safran, mélangez et fermez la barquette.
2. Posez-la sur la plancha à feu vif et laissez cuire 6 à 8 minutes.
3. Déposez les palourdes dans les assiettes, versez le jus par-dessus et dégustez aussitôt.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre