

Toute l'année

Omelette aux coques



Omelette aux coques



Préparation: 40 minutes

Cuisson: 15 minutes

Pour 4 personnes:

800 g de coques, 6 œufs, 50 g de beurre, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 jus de citron, 1 cuillère à soupe de persil ciselé, 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée, 1 pincée de sel et de poivre

- Faire dégorger les coques quelques heures dans l'eau salée. Les laver et les brosser.
- Porter à ébullition $\frac{1}{2}$ litre d'eau et le jus de citron. Ajouter les coques et les laisser s'ouvrir.
- Égoutter, les retirer de leurs coquilles puis mélanger à la crème. Saler, poivrer et réserver.
- Battre les œufs en omelette, ajouter 1 cuillère à soupe de persil et de ciboulette et cuire dans le beurre fondu.
- Hors du feu, ajouter les coques et parsemer de ciboulette. Servir chaud.



Ajoutez 2 poignées de gros sel dans une bassine remplie d'eau avant de laisser les coques dégorger au moins 2 h. Puis rincez-les, elles sont propres.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et



La marque des produits
de la pêche française