

Praires farcies aux pignons et aux noix

Recette proposée par Daniel Frugier
www.fleury-aude.com



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- praires : 3 douzaines
- pignons de pin : 2 c. à soupe
- cerneaux de noix : 10 tranches
 - ail : 3 gousses
- persil haché : 1 c. à soupe
 - échalote : 1/2
- beurre ramolli : 180 g
- pastis : 2 c. à soupe
 - vin blanc : 1 dl
- pain rassis : 2 tranches
 - sel, poivre

Epluchez l'échalote et allumez le grill du four.

Préparez le beurre aux pignons et aux noix :

Dans un mixeur, mettez les pignons, les noix, l'ail, le persil, l'échalote, du sel, du poivre et mixez le tout ; pour mélanger, ajoutez le beurre et le pastis, mixez rapidement pour conserver les pignons et les noix légèrement concassés.

Lavez et brossez les praires pour éliminer les graviers logés dans les stries de la coquille.

Faites-les ouvrir à feu vif avec le vin blanc. Égouttez-les, enlevez une des coquilles et décollez la chair au couteau.

Garnissez chaque coquille d'un peu de beurre de pignons, remettez le mollusque et tartinez à nouveau de beurre de pignons. Parsemez de pain rassis concassé.