

pers.

## Palourdes au citron

Delicieux

1 Kg de palourdes  
1 verre de vin blanc  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1/2 feuille de laurier  
1 cuillerée à soupe de chapelure  
Persil  
1/2 citron  
Huile d'olive

Laisser tremper les palourdes dans de l'eau salée pendant 1h. environ.

Couper finement l'oignon. Ecraser l'ail.  
Hâcher le persil.

Dans une poêle, chauffer l'huile, faire l'oignon, puis l'ail. Saupoudrer de chapelure, remuer, ajouter le vin blanc et le laurier. Saler, poûrer, laisser cuire

peu  
pas de  
tout

Dans une poêle avec un peu d'eau, ouvrir les palourdes à feu lent. Les retirer et les garder au chaud. Réserver le jus.

Dans la sauce préparée plus haut, y verser le jus et réchauffer, donner quelques bouillons y jeter le jus de citron.

Verser la sauce sur les palourdes.  
Rectifier l'assaisonnement.  
Saupoudrer de persil haché.

1 kg de palourdes  
1 litre de vin blanc  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1/2 feuille de laurier  
1 cuillère à soupe de chapelure  
Persil  
1/2 citron  
Huile d'olive

Palourdes tremper les palourdes dans de l'eau  
salée pendant 1/2 heure.  
Couper finement l'oignon. Traverser l'ail.  
Hacher le persil, chauffer l'huile, faire  
dans une poêle, chauffer l'huile, faire  
l'oignon, puis l'ail. Saupoudrer de  
chapelure, remuer, ajouter le vin blanc  
et le laurier. Faire bouillir à feu doux  
dans une poêle avec un peu de sel, couvrir  
les palourdes à feu doux. Retirer le feu  
les garder au chaud. Retirer le feu  
dans la sauce préparée feu doux, y verser  
le jus et rectifier, donner quelques bouillies  
à l'ail et le jus de citron.