



Omelette aux coques et pommes de terre

Temps de préparation : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour l'omelette

- 800 grammes de coques
- 6 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 jus de citron (facultatif)

Pour l'assaisonnement

- 2 cuillères à soupe d'herbes fraîches : persil et ciboulette
- 1 pincée de sel et de poivre

1. Faire dégorger les coques, quelques heures, dans l'eau. Les rincer.
2. Porter à ébullition ½ litre d'eau (le jus de citron). Ajouter les coques et les laisser s'ouvrir.
3. Égoutter, les retirer de leurs coquilles.
4. Mélanger les coques avec la crème. Saler, poivrer et réserver.
5. Battre les œufs en omelette, ajouter le persil et cuire dans le beurre fondu.
6. Hors du feu, ajouter les coques et parsemer de ciboulette.
7. Servir chaud avec des pommes de terre sautées.