



### Poêlée de coques aux pommes de terre

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 2 kg de coques
- 1 kg de pommes de terre
- 2 échalotes

*Pour l'assaisonnement*

- 1 bouquet d'herbes fraîches, déshydratées ou surgelées de types cerfeuil ou persil
- Sel de Guérande ou autre sel de votre placard

1. Ouvrir les coques avec un fond d'eau, à feu vif. Décoquiller les coques.
2. Cuire à la vapeur les pommes de terre.
3. Faire revenir les pommes de terre avec les coques, échalotes, herbes hachées à l'huile d'olive sur feu vif. Saler.
4. Servir tiède.