



CUILLERES DE COQUES A LA POMME, CHORIZO ET CORIANDRE



Pour une vingtaine de cuillères:

- 500 g de coques lavées
- 1 pomme
- 5 rondelles de chorizo épaisses d'environ 5 à 6 mm chacune
- 1 noisette de beurre
- Sel, poivre noir et 3 càc de coriandre en grains

Dans une grande poêle ou un sautoir, faire sauter les coques à feu très vif jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes. Les laisser refroidir pour les enlever des coquilles. Conserver l'eau qu'elles ont rendue, la filtrer et la congeler pour l'utiliser un jour prochain soit pour un risotto ou pour faire une sauce pour accompagner un poisson.

Éplucher et tailler la pommes en petits dés d'environ 5 mm de côté, faire la même chose avec le chorizo. Faire fondre le beurre dans le sautoir ayant servi à la cuisson des coques et poêler rapidement les quartiers de pommes (environ 2 mn), les dés de chorizo et poursuivre la cuisson pendant 1 mn. Couper le feu, ajouter les coques et remuer bien. Assaisonner d'un peu de sel de poivre noir et de coriandre en grains.

Mettre en cuillère et c'est tout...