Couteaux à la provençale

<http://martinemenu.canalblog.com>

Les couteaux pêchés à Santec en Bretagne lors des grandes marées peuvent être préparés en vinaigrette ou en sauce béchamel (ICI).

Pour changer et c’est très apprécié, on peut les cuisiner style “à la provençale” en les relevant avec chorizo et une pointe de piment.

Laver les couteaux à l'eau courante et les plonger dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

Compter 2 mn à partir de la reprise de l'ébullition puis égoutter de suite. Ensuite, retirer les coquilles et ne conserver que les parties blanches. Rincer à nouveau s'il y a du sable et bien sécher. A l'aide d'un ciseau, découper en très petits bouts.

- couteaux en morceaux

 - huile d’olive

 - 1 oignon finement émincé

 - ail finement émincé

 - 1 boîte de tomates en dés

 - 1 verre de vin blanc sec

 - 15 rondelles de chorizo

 - sel fin et poivre du moulin

 - piment en poudre

 - persil frais ciselé

Dans une petite sauteuse, faire revenir l’oignon dans une bonne huile d’olive, le laisser ainsi doucement cuire jusqu’à ce qu’il soit translucide. Ajouter la boîte de tomates en dés, le vin blanc sec, l’ail, le chorizo. Saler modérément, poivrer et laisser cuire quelques minutes avant d’incorporer les couteaux. Selon les goûts, ajouter une pointe de piment en poudre. Laisser mijoter le plus doucement possible pendant 15 mn. Saupoudrer de persil frais et accompagner d’un riz blanc.