

Ganivets trencats



Ingrédients pour 4 personnes:

1 kg de Couteaux.
3 Echalotes françaises coupées très fines.
2 gousses d'Ail coupées très fines.
1 bouquet de Persil.
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Poivre.

Préparation:

- Faire dégorger les couteaux une heure dans de l'eau et du sel afin d'en extraire toutes les impuretés laissées par la mer.
- Il est important de vérifier qu'ils sont bien propres avant de débuter votre préparation en lavant les couteaux deux ou trois fois.
- Faire chauffer un peu d'eau dans une sauteuse très large.
- Lorsque l'eau bout, y jeter les couteaux.
- La cuisson des couteaux est très rapide, seulement quelques petites minutes.
- Lorsqu'ils sont tous ouverts, les égoutter et les décortiquer.
- Faire attention à ne pas trop les cuire, ils deviendraient immangeables car collants et durs.
- Prendre une poêle dans laquelle vous versez 2 cuil à café d'huile d'olive avec l'ail et les échalotes finement ciselées.
- Y faire réchauffer vos couteaux et finir en parsemant une poignée de persil.

Conseil:

- Un petit détail qui à son importance: contrairement à la majorité des plats, certains fruits de mer, comme le couteau, ne nécessitent pas de sel après cuisson. Son goût iodé, renforcé par la cuisson, suffira.