

Berberechos con Kumquats



Ingrédients pour 4 personnes:

3 kg de Coques.
4 Kumquats.
1 Oignon rouge.
3 Échalotes.
40 cl de Vin blanc sec.
2 cuil. à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge (Oliflix)
4 brins de Coriandre.
Sel, Poivre.

Préparation:

- Rincer plusieurs fois les coques dans une grande quantité d'eau froide en les brassant, pour éliminer tout le sable.
- Peler et émincer les échalotes et l'oignon.
- Rincer les kumquats, les couper en rondelles.
- Effeuille et ciseler grossièrement la coriandre.
- Faire chauffer l'huile dans un faitout, y mettre les échalotes, l'oignon, les kumquats à revenir 5 min, puis ajouter les coques égouttées.
- Saler, poivrer, mouiller avec le vin et remuer doucement avec une grande cuillère en bois, pendant 5 à 6 min, jusqu'à ce que tous les coquillages soient ouverts.
- Verser dans un plat de service chaud, parsemer de coriandre et servir aussitôt.

Conseils:

Servir avec un vin de loir moelleux frais