

# Ganivets a la planxa



## Ingrédients pour 4 personnes:

48 Couteaux.  
10 branches de Persil.  
10 grosses feuilles de Basilic.  
2 gousses d'Ail.  
2 pincées de Piment d'Espelette.  
Huile d'Olive Extra Vierge (*Oliflix*).  
Sel de Guérande.  
Poivre du moulin.

## Préparation:

- Placer les couteaux dans une bassine d'eau salée et les laisser dégorger une bonne heure afin d'ôter le sable et les petits coquillages.
- Laver le persil et le basilic.
- Éplucher et dégermer les gousses d'ail, les écraser sous un large couteau et les ciseler.
- Mélanger avec 3 cuil à soupe d'huile d'olive.
- Déposer les couteaux sur la plancha préalablement badigeonnée d'huile d'olive, à feu vif.
- Lorsqu'il commencent à s'ouvrir, les retourner côté chair et les laisser griller 3 minutes.
- Ajouter le mélange d'herbes, bien mélanger et saupoudrer de piment d'Espelette.
- Servir aussitôt accompagné d'une salade verte