

Amêijoas à Bulhão Pato (Portugal)

1 kg de palourdes fraîches (ou, à défaut, des coques, plus facilement trouvables dans les rayons poissonneries des supermarchés, et plus économiques)

4 gousses d'ail finement hachées

1 bouquet de coriandre fraîche hachée

1 verre de vin blanc

Jus de 1 citron

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre au goût

1. Commencez par nettoyer les palourdes : rincez-les à l'eau froide pour enlever le sable ou les impuretés. L'idéal est de les laisser tremper dans de l'eau salée pendant au moins 30 minutes pour les aider à se débarrasser du sable. Jetez les palourdes dont la coquille est déjà ouverte ou cassée.
2. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'ail et faites-le revenir doucement jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.
3. Ajoutez les palourdes dans la casserole et augmentez légèrement le feu. Versez le vin blanc et couvrez la casserole. Laissez cuire pendant environ 5 à 7 minutes. Toutes les palourdes devraient être ouvertes.
4. Retirez les palourdes à l'aide d'une écumoire et placez-les dans un plat de service.
5. Augmentez le feu sous la casserole et laissez réduire le liquide de cuisson pendant quelques minutes. Ajoutez le jus de citron et la coriandre hachée. Mélangez bien.
6. Versez la sauce sur les palourdes dans le plat de service.
7. Servez encore chaud, avec du pain et une salade, par exemple.