

Pour 2 à 3 pers.
(partot 2)

Almejas (palourdes) espagnole
clovisées

1 Kg d'almejas
1 verre de vin blanc
1 oignon
2 gousses d'ail } finement hachés
1/2 feuille de laurier
1/2 citron
Persil
Huile d'olive
Sel (peu) Poivre -

Dans une sauteuse avec un verre d'eau, ouvrir les almejas sur feu doux. Les égoutter et réserver le jus.

Dans une poêle, avec de l'huile d'olive, faire l'oignon sans dorer, l'ail sur feu doux.

Ajouter le jus des almejas, le laurier, le vin blanc, le jus de citron, le sel, le poivre. Laisser cuire 1/4 d'heure.

Mélanger la sauce et les almejas et laisser cuire à feu doux 2 à 3 mn. Ajouter du persil haché et servir.