



- 1.2 kg de tellines (vous pouvez aussi utiliser des coques, c'est tout aussi bon mais moins délicat)
- 2 grosses poignées de tomates cerises
- 1 grosse noix de beurre
- 2 CS huile d'olive
- ail
- 1/2 bouquet de persil

NB: vous pouvez utiliser de l'ail et du persil congelé pour gagner du temps



TELLINES AUX TOMATES CERISES (pour 4)

- Faire tremper les tellines 30 minutes dans de l'eau légèrement tiède avec du gros sel (changer l'eau 3 fois pour bien éliminer le sable)
- Faire fondre le beurre avec l'huile d'olive dans une grande casserole, rajouter l'ail et le persil. Cuire quelques instants (ne pas laisser l'ail colorer) puis ajouter les tellines.
- Couvrir et laisser cuire 8 minutes sans enlever le couvercle. Voilà, c'est prêt, régalez vous ! Vous pouvez servir les tellines sans accompagnement pour une entrée raffinée ou bien les servir en plat avec des coquillettes complètes. Les enfants vont adorer vider ces petites coquilles !