



Palourdes au lait de coco



Les ingrédients :

- 2 tiges de citronnelle
- 40 cl de lait de coco
- 2 branches de thym
- Palourdes ou coques.....
- Sel / poivre



À vous de jouer :

- - Épluchez et émincez la citronnelle
- - Versez le lait de coco, la citronnelle, le thym et les palourdes dans un faitout
- - Portez à ébullition en remuant, arrêtez le feu lorsque les palourdes s'ouvrent
- - Dressez dans des bols individuels.

Bon appétit !