

Palourdes farcies aux herbes et échalotes



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

C'est délicieux !

Ingrédients

- 300 g de palourdes
- beurre - salé
- herbes aromatiques - ciselées (thym, persil,...)
- échalotes - (quantité selon votre goût)

Préparation

- 1 Ouvrez les palourdes après les avoir brassées et disposez-les sur une grande assiette ou un plat.
- 2 Dans une casserole, faites fondre du beurre salé avec les herbes ciselées et les échalotes émincées.
- 3 Arrosez les palourdes du mélange beurre-herbes et passez au four à 150°C pendant 10 minutes en surveillant. Dégustez sans attendre !

Proposé par



Annick

Bonjour, je suis retraitée, mes passions ?

La cuisine, le jardinage et depuis peu l'aquagym.

Venez me rejoindre sur mon blog et cuisiner avec moi les produits cultivés avec amour !

A bientôt.

Annick

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

