

Praires farcies au beurre d'herbes aux noisettes et au parmesan



Préparation : 40 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

32 praires
2 échalotes
1 gousse d'ail
20 g de beurre frais demi-sel
1 branche de thym
1 feuille de laurier
10 cl de vin blanc
Pour le beurre d'herbes :
150 g de beurre demi-sel ramolli
1 petite échalote
1 gousse d'ail
1 botte de persil plat
1/5 de botte d'estragon
1 botte de ciboulette
1 tranche de jambon cru un peu épaisse d'Espagne
20 g de noisettes en poudre
30 g de parmesan fraîchement râpé
Sel et poivre du moulin

Préparation des praires :

Laver les praires à l'eau froide plusieurs fois puis les égoutter.

Éplucher et émincer les échalotes, et écraser les gousses d'ail épluchées. Dans une cocotte faire chauffer le beurre et y faire suer les échalotes 5 mn avec le thym, le laurier et l'ail écrasé. Ajouter les praires, verser le vin blanc, couvrir et cuire 4 mn environ jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent (remuer de temps en temps). Les égoutter et les décortiquer. Pour cela retirer la coquille du dessus et décoller la praire sans la retirer de la coquille du dessous.

Préparation du beurre d'herbes :

Travailler le beurre ramolli en pommade lisse. Éplucher et couper l'échalote en 2, éplucher l'ail et le dégermer. Laver les herbes, les sécher et les effeuiller, tronçonner la ciboulette. Couper le jambon en petits dés.

Dans le bol d'un robot mettre les herbes, l'ail, l'échalote, le parmesan et les noisettes. Mixer puis ajouter le beurre et mixer à nouveau. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les dés de jambon cru.

Garnir chaque praire de beurre d'herbes soit avec une fourchette soit avec une poche à douille.

Mettre à four préchauffé à 180° pendant 3-5 mn en surveillant et servir aussitôt.

Attention de ne pas laisser les praires trop longtemps au four sous peine de les voir devenir caoutchouteuses et le beurre pourrait brûler. J'ai mis un peu plus de noisettes et de parmesan.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>