

//



INGREDIENTS

- 20 grosses coquilles sans le corail
- 3 CS d'huile d'olives
- 1 CS de mélasse de grenade*
- sel, poivre



PREPARATION

Mettre les coquilles bien à plat sur 2 couches de papier absorbants pour bien les éponger.

Les mettre à plat dans une assiette, saler, poivrer



et verser dessus l'huile d'olives et la mélasse de grenade.



Après la cuisson à la plancha, on peut les servir avec une sauce à base de jus de citron et de crème fraîche. On peut également les accompagner d'un vinaigre balsamique de qualité.