

//



## 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 accompagner d'un vinaigre balsamique et d'un