

# Palourdes au coulis de tomates, safran et sauternes

Les palourdes offrent un jus exquis lors de leur cuisson, un des meilleurs de tous les jus de coquillages. Par l'addition à ce jus de sauternes, de safran, de persil et d'un coulis de tomates ; cette belle recette permet de préparer vos palourdes comme un beau bouquet de saveurs.

## Ingrédients

### Pour 4 personnes :

1 kg de palourdes fraîches, de taille moyenne  
2 cuillères à soupe de coulis de tomate nature  
3 cuillères à soupe de sauternes  
1 pincée de safran en filaments  
20 g de beurre doux  
1 pincée de piment de Cayenne, en poudre  
1 cuillère à café de persil plat, finement ciselé  
1 cuillère à soupe de gros sel de mer  
Poivre noir du moulin

### Ustensiles :

Un fouet manuel  
Une poêle antiadhésive d'environ 25 cm de diamètre, avec son couvercle

## Préparation

### Trempage et nettoyage des palourdes :

Environ une heure avant de préparer votre recette, disposer les palourdes dans un grand bol ou saladier après les avoir bien rincées à deux ou trois reprises sous l'eau froide, afin d'en retirer soigneusement le sable.

Remplir ensuite le bol ou saladier d'eau froide, y ajouter le gros sel puis laisser tremper les palourdes pendant 1 heure, à température ambiante.

### Préparation des palourdes :

Après trempage, égoutter les palourdes puis les disposer dans la poêle antiadhésive.

Chauffer à feu doux, puis couvrir la poêle et laisser mijoter pendant environ 15 mn, le temps que toutes les palourdes s'ouvrent.

Dès que celles-ci sont ouvertes, les égoutter puis les réserver au chaud, dans une terrine au four par exemple.

### Préparation de la sauce :

Faire réduire de moitié le jus de cuisson présent dans la poêle, puis y ajouter en remuant le coulis de tomate, le sauternes, le piment de Cayenne et les filaments de safran.

Bien mélanger en portant brièvement à feu vif pendant une minute, poivrer puis ajouter également le beurre (détaillé en petits morceaux).

Battre ensuite la préparation à l'aide du fouet manuel pour l'épaissir.

Rajouter ensuite à la sauce les palourdes ainsi que le persil plat, finement ciselé.

Bien remuer et mélanger, et réchauffer la préparation pendant 1 mn ; en continuant à bien remuer.

### Présentation :

Disposer aussitôt la préparation bien chaude dans un plat de service préchauffé.

Servir rapidement, accompagné de pain frais.

## Idées, trucs & astuces

Pour un accompagnement plus consistant, servir ce plat accompagné d'un riz gluant thaï ou vietnamien ; cuit à la vapeur.