



CASSOLETTE DE MERLU AUX PALOURDES GRISES



INGRÉDIENTS :

Merlu : 200g

Palourdes grises : 80g

Ail ciselé : 20g

Farine / Vin blanc

Persil / Huile d'olive

Faire suer l'ail ciselé à l'huile d'olive dans la cazuela (cassole), ajouter la farine, puis, déglacer au vin blanc

Porter à ébullition et ajouter les palourdes grises.

Colorer les morceaux de merlu et terminer la cuisson dans la cazuela et y ajouter le persil haché.



Vous pouvez remplacer l'ail ciselé par une dose de safran et le persil par quelques brins de ciboulette