

# PALOURDES TISSÉO

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 36 palourdes

Pour la cuisson :

- 1 oignon

- 30 g de beurre

- 40 cl de vin blanc sec

- 1 cuillère à soupe de persil haché

- thym, laurier

Pour la sauce :

- 40 g de beurre

- 25 g de farine

- le jus de cuisson des palourdes

- 2 jaunes d'oeufs

- 75 g de crème fraîche

- 1 capsule de safran

Préparation :

Nettoyer les palourdes sous l'eau froide, puis les mettre de côté.

Eplucher et hacher l'oignon et le persil.

Mettre l'oignon à fondre dans une cocotte huilée, et ajouter les palourdes. Mouiller de vin blanc, puis assaisonner en ajoutant le persil, le thym et le laurier.

Laisser cuire à feu vif jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent. Les sortir ensuite de la cocotte, les égoutter et leur ôter 1 coquille sur 2.

Réserver les palourdes au chaud.

Préparer ensuite la sauce :

Faire d'abord un roux blond en mélangeant la farine avec le beurre, puis mouiller de jus de cuisson. Laisser épaissir sur feu doux, sans cesser de remuer.

Une fois la sauce épaissie, incorporer hors du feu, les jaunes d'oeufs battus avec la crème et la safran. Saler, poivrer.

Laisser chauffer sans porter à ébullition, puis napper les palourdes de sauce.

Déguster bien chaud.