

Soupe de palourdes

Ingrédients

1kg de palourdes
2 oignons
3 gousses d'ail
1 botte de coriandre
100 ml vin blanc
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre au goût
Tranches de pain frit
Instructions

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon et l'ail hachés.

Ajoutez les palourdes et les tiges de coriandre, finement hachées, puis ajoutez le vin blanc. Ajoutez l'eau, salez et poivrez, fermez le couvercle et laissez mijoter.

A la fin, saupoudrez la soupe avec les feuilles de coriandre hachées, mélangez bien et servez avec des tranches de pain frit.

