

## Coquilles de Berniques pour l'apéro



Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 2 minutes

100 gr de berniques hachés  
1 belle tomate  
¼ de botte de coriandre hachée  
5 cl d'huile d'olives  
¼ jus de citron  
Zeste du citron

Recette originale de ma soeur  
Maire Hélène

Préparez les berniques que vous aurez été pecher :  
Nettoyez à grandes eaux les berniques. Mettez-les dans une casserole et couvrez d'eau au ¾. Ajoutez le thym et le laurier...mais pas de sel. Portez à ébullition. Laissez juste bouillir 30 secondes, laissez refroidir dans l'eau.

Pour les décoquillez prenez un petit couteau pointu et retirez le mollusque de sa coquille. Jetez toute la partie intérieure noire, ne conservez que la chair (partie collée au rocher).

Mondez la tomate en la plongeant 3 secondes dans l'eau bouillante. Cela vous permet de retirer sans problème la peau. Coupez-la en deux pour retirer les graines.

Hachez-la très finement puis mélangez-la avec les berniques, la coriandre, le zeste et le jus de citron, puis l'huile d'olive. Rectifiez l'assaisonnement à votre goût.

Dans une belle assiette mettez du gros sel pour permettre de faire tenir les coquilles droites.

Remplissez les coquilles de farce et servez le tout bien frais au moment de l'apéritif, dehors, en regardant la mer !