

Fiche recette

BULOTS FARÇIS À L'ITALIENNE

 4 personnes

 Débutant

 10 minutes

 €

INGRÉDIENTS

- 2 douzaines de bulots cuits
- 6 pétales de tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de basilic
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Retirer la chair des bulots et les débarrasser de leur intestin
2. Préchauffer le four à 180°C
3. Couper les tomates séchées en petits dés et presser l'ail
4. Mélanger dans un bol avec l'huile d'olive et assaisonner de sel et poivre
5. Ajouter les bulots, mélanger et les remettre dans leur coquille
6. Déposer sur une plaque et les enfourner pour 10 minutes
7. Avant de servir, parsemer avec quelques pluches de basilic



Hissez oH

T'AS UNE TOUCHE!

www.Hissez-oH.fr

