

Couteaux

Pour 6 Personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients :

Couteaux

Persil haché

Beurre

Préparation :

Passez les couteaux sous un robinet d'eau froide.

Mettez-les dans une casserole pour les faire ouvrir.

Ôtez-leur leurs deux coquilles, coupez-les en tronçons et faites-les revenir au beurre chaud 20 minutes à feu doux.

Servez-les, saupoudrés de persil haché.