



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Praires farcies aux Noix et Pignons

difficulté : ● / prix : € € / temps de préparation : ⌚⌚⌚

Ingrédients

Pour 4 personnes

24 praires

15 cl de Muscadet

3 gousses d'ail

30 g de beurre

POUR LA FARCE :

100 g de beurre ramolli

2 cuillères à soupe de pignons de pin

20 cerneaux de noix

12 belles feuilles de basilic

1 cuillère à café de jus de citron

1 grosse cuillère à café de parmesan fraîchement râpé

sel et poivre

Progression

Epluchez l'ail et émincez-le. Nettoyez les praires

Versez le vin blanc dans une grande casserole avec l'ail, 30 g de beurre et du poivre du moulin

Portez à ébullition

Ajoutez les praires, couvrez, laissez-les s'ouvrir 5 mn environ sur feu vif

Egouttez-les, et laissez-les tiédir

Détachez les valves du dessus. Préchauffez le four à Th 7 (210°C)

Préparez la farce. Hachez finement les noix et les pignons, ajoutez le basilic ciselé

Incorporez le beurre en malaxant, puis le jus de citron, le parmesan, sel et poivre

Remplissez les praires de farce

Disposez-les sur un grand plat

Faites gratiner 5 mn au four, sans laisser brunir

Servir très chaud.

Conseil accord met et vin

Servir avec le reste du Muscadet

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)