



Cocotte terre/mer à la Licorne Bio

Informations

Personnes : **4 personnes**

Préparation : **20 min**

Cuisson : **15 min**

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 L de coques
- 1 chorizo doux
- 300 g de poitrine salée
- 400 g de tomates concassées
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1 oignon rouge
- 4 gousses d'ail
- 33 cl de Licorne Bio
- 25 cl de bouillon de légumes
- 1 citron
- 1 bouquet de persil plat
- Huile d'olive
- Poivre du moulin

Préparation

Étapes de préparation

1. Mettez les coques dans votre évier et couvrez-les d'eau froide. Ajoutez une poignée de gros sel et laissez les dégorger 1 heure en brassant et en renouvelant l'eau.
2. Pendant ce temps, coupez le chorizo en rondelles et la poitrine salée en gros lardons. Emincez finement l'oignon, dégermez et pressez les gousses d'ail.
3. Faites chauffer une cocotte avec un filet d'huile d'olive puis faites y revenir le chorizo, les lardons de poitrine fumée et l'oignon. Ajoutez l'ail pressé, les coques et les tomates concassées.
4. Versez la bière et grattez bien les sucs au fond de la cocotte, couvrez et augmentez le feu, laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce que les coques s'ouvrent.
5. Ajoutez enfin le bouillon et le concentré de tomate et laissez cuire à petits bouillons pendant 10 minutes.
6. Rectifiez l'assaisonnement en poivre, ajoutez le zeste du citron et le persil ciselé puis servez bien chaud accompagné de riz au curcuma.

[Recette de Cuisine Addict](#)