

COUTEAUX à l'ail, basilic et ciboulette



Ingrédients pour 4 personnes

500g de couteaux (20/25 couteaux)

4 gousses d'ail

Feuilles de basilic

½ bouquet de ciboulette

3 c à soupe de pignons

2 c à soupe d'huile d'olive

Sel, piment d'Espelette

Emincez finement l'ail, le basilic, la ciboulette.

Disposez les couteaux entiers avec leur coquille dans une poêle chaude et arrosez-les d'une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Laissez cuire 2 à 4 minutes, jusqu'à ce que la chair des couteaux soit légèrement dorée.

Dans une poêle, 2 cuillères d'huile d'olive, faire revenir l'ail, la ciboulette ciselée et les pignons pendant 2 minutes.

Disposez les couteaux dans un plat, arrosez de l'huile avec l'ail, la ciboulette et les pignons.

Saupoudrez d'un peu de basilic ciselé, de piment d'Espelette et servez aussitôt.