

**Amandines des îles  
aux palourdes  
et aux algues**

**Ingrédients : pour 4 personnes**

pièce	12	pommes de terre AMANDINE
kg	1,5	palourdes roses des Glénan
gr	50	haricots de mer (ou haricots verts)
pièce	1	échalotes
gr	120	beurre
cl	50	cidre brut de Fouesnant
Pm		Poivre du moulin
cl	5	vinaigre de cidre

**pm** : pour mémoire

**Préparation :**

**Faire cuire les pommes de terre AMANDINE 25 min dans de l'eau de mer.**

**Dans une petite marmite, faire revenir l'échalote hachée finement dans le beurre moussé.**

**Ajouter les palourdes et le cidre.**

**Cuire à couvert 2 min environ, de façon à faire ouvrir les palourdes. Sortir les palourdes du récipient et les décortiquer.**

**Dans le jus de cuisson des coquillages, ajouter les haricots de mer et cuire à nouveau 2 min.**

**Ajouter les palourdes et les pommes de terre AMANDINE coupées en quartiers. Arroser d'un filet de vinaigre de cidre et laisser refroidir avant de servir sur une salade de saison.**