

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800 g de palourdes
- 400 g de pâtes linguine
- 250 g de tomates cerises
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de crème fraîche épaisse (40% min)
- 15 cl de vin blanc*
- Condiments et aromates: sel, poivre, huile d'olive, persil

Préparation



20 minutes



Coqui'Découverte



Cuisson



20 minutes

1. Cuisson des pâtes :

- Faites cuire les pâtes (al dente) dans une grande quantité d'eau bouillante salée selon les instructions du paquet.
- Une fois les pâtes cuites, réservez une louche de l'eau de cuisson, riche en amidon, pour épaissir la sauce ultérieurement.

2. Accompagnement :

- Pendant que les pâtes cuisent, coupez l'ail et les tomates cerises en deux.
- Dans une grande poêle, faites revenir l'ail et les tomates cerises coupées, jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes et que l'ail dégage son arôme.

3. Incorporation des palourdes :

- Ajoutez les palourdes dans la poêle.
- Faites cuire à feu moyen en incorporant le vin blanc* au jus de cuisson.
- Laissez cuire jusqu'à ce que toutes les palourdes soient ouvertes, signe qu'elles sont parfaitement cuites.

4. Mélange avec les pâtes, sauce et assaisonnement

- Incorporez les pâtes cuites aux palourdes et à la sauce.
- Ajoutez une louche de l'eau de cuisson des pâtes. Cette eau pleine d'amidon aidera à épaissir la sauce et à lier les ingrédients entre eux.
- Salez et poivrez
- Ajoutez du persil frais haché à votre convenance pour une touche de fraîcheur et de couleur.
- Enfin, pour ceux qui souhaitent ajouter de la gourmandise, incorporez de la crème fraîche.
- Mélangez bien et laissez cuire à feu moyen pendant quelques minutes supplémentaires, jusqu'à ce que la sauce soit bien homogène et onctueuse.

* Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool. A consommer avec modération.

1, 2, 3, Coqui'cookez !

