



Linguine ^{Pâtes} à la vongole



35 min 25 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

599

CALORIES

Étape 1

Préparation des coquillages

- 1 Dans la casserole, porter à ébullition une grande quantité d'eau salée.
- 2 Rincer abondamment les coquillages dans l'eau froide pour éliminer le sable.
- 3 Tailler les carottes et les tomates en brunoise.
- 4 Eplucher et émincer finement l'oignon et l'ail.
- 5 Ciseler le persil.

Étape 2

Préparation des vongole

- 1 Faire cuire les pâtes selon les instructions du paquet.
- 2 Dans la sauteuse, faire revenir sur feu moyen les palourdes et l'ail dans l'huile d'olive pendant 2 minutes.
- 3 Ajouter le vin blanc et le persil. Continuer la cuisson jusqu'à ce que les coquillages soient ouverts.
- 4 Egoutter les coquillages et récupérer le jus de cuisson.
- 5 Réserver les palourdes dans un plat creux.
- 6 Sur feu moyen, faire réduire le jus de moitié. Ajouter le beurre froid, laisser bouillir pendant 1 minute pour

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les linguine à la vongole

400 g **Linguine**
1 **Oignon(s)**
3 **Tomate(s)**
2 **Carotte(s)**
20 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson des coquillages

800 g **Palourdes**
200 ml **Vin blanc**
1 **Gousse(s) d'ail**
3 c. à soupe **Persil plat**
4 c. à soupe **Huile d'olive**

émulsionner le mélange.

- 7** Ajouter les petits dés de légumes et l'oignon. Continuer la cuisson pendant 7-8 minutes.
- 8** Verser dessus les palourdes ainsi que les pâtes cuites préalablement égouttées. Mélanger et rectifier l'assaisonnement. Réchauffer sur feu doux.

Étape 3

Dressage

- 1** Oter du feu et servir immédiatement.