Pâtes

Linguine à la vongole

35 min	25 min	10 min	0	599
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.