



Pâtes

# Risoni aux coques et beurre d'herbes



**30 min** 20 min 10 min **0** **433**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les risoni aux coques et beurre d'herbes

1 kg **Coques**  
300 g **Pâte risoni**  
0.5 botte(s) **Cerfeuil**  
0.5 botte(s) **Persil plat**  
40 g **Beurre**  
1 **Gousse(s) d'ail**

### Étape 1

#### Préparation des coques

- 1 Placer les coques dans un grand saladier et les recouvrir d'eau froide.
- 2 Brasser les coques pendant 15 secondes et vider le contenu du saladier à l'aide d'une passoire pour éliminer l'eau et le sable qu'il contient.
- 3 Recommencer cette opération trois fois.
- 4 Verser les coques dans une sauteuse, porter sur feu vif et couvrir.
- 5 Cuire pendant 3 minutes en secouant la sauteuse toutes les 30 secondes pour mélanger les coques.
- 6 Ne pas mélanger les coques à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois, car cela pourrait endommager leur chair très délicate.
- 7 Égoutter les coques.
- 8 En conserver 1/8ème entières et décoquiller les autres.
- 9 Les réserver sur une assiette.

### Étape 2

#### Préparation du beurre d'herbes

Laver le cerfeuil et le sécher à l'aide de papier

- 1 absorbant.
- 2 Faire de même avec le persil.
- 3 Effeuillez le persil et le cerfeuil.
- 4 Hacher finement les feuilles à l'aide d'un couteau de chef.
- 5 Éplucher l'ail à l'aide d'un couteau d'office et le presser dans un bol à l'aide d'un presse-ail.
- 6 Placer le beurre mou et les herbes dans le bol contenant l'ail puis mélanger à l'aide d'une fourchette.

### Étape 3

#### Cuisson des pâtes

- 1 Porter un grand volume d'eau salée à ébullition dans une casserole.
- 2 Ajouter les risotti, les mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pour qu'ils ne collent pas et cuire le temps indiqué sur le paquet.
- 3 Égoutter les pâtes à l'aide d'une passoire et réserver.

### Étape 4

#### Assemblage

- 1 Faire fondre le beurre d'herbe dans une sauteuse.
- 2 Ajouter les pâtes et les coques décoquillées.
- 3 Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Ajouter les coques entières, couvrir et maintenir sur feu doux pendant 2 minutes pour réchauffer l'ensemble du plat.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Répartir le contenu de la sauteuse dans des assiettes et servir sans attendre.