



LINGUINES AUX PALOURDES

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 kg de palourdes fraîches
- 3 gousses d'ail
- 2 grappes de tomates cerise
- Huile d'olive vierge
- 1 botte de persil
- 35 cl de vin blanc



Progression

Rincer les palourdes à l'eau claire ½ heure à l'avance.

Plonger les pâtes dans une grande cocotte d'eau bouillante (avec 10 gr de sel par litre d'eau).
A ébullition, plonger les pâtes 5 minutes.

Peler les gousses d'ail et les détailler, mettre dans une sauteuse à colorer dans 6 cuillères à soupe d'huile d'olive.
Ajouter les tomates cerise coupées en deux au préalable, et une poignée de persil ciselé.
Ajouter les palourdes entières, maintenir en cuisson vif 1,5 minutes.

Déglacer le tout au vin, et ajouter les pâtes à la préparation, 1 petite louche d'eau de cuisson des pâtes, et couvrir.
Faire sauter les pâtes.
Dès que les palourdes, sont ouvertes, servir immédiatement.



Petite astuce du chef

Les convives doivent être impérativement à table.



Chef Tomas PARISINI
Cugini Restaurant
13 place du Général de Gaulle
69330 Jonage