

Spaghetti aux coquillages de nos côtes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	50 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon-et-Engagé	50 Gramme
	Chair d'amande de mer	250 Gramme
	Spaghetti	1.5 Kilo
	Huile d'olive	100 Gramme
	Vin blanc	25 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Suer l'ail haché et les échalotes ciselées dans l'huile d'olive
- 2 Ajouter les chairs de coquillages et le vin blanc et cuire quelques minutes
- 3 Décanter. Réduire
- 4 Réchauffer les spaghettis quelques minutes dans l'eau bouillante salée puis les mélanger avec les coquillages, le jus réduit, le persil haché et un trait d'huile d'olive
- 5 Dresser en assiette creuse