



Pâtes

Linguini alle vongole (pâtes aux palourdes)



52 min 40 min 12 min **0** **564**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des palourdes

- 1 Poser les palourdes dans un grand saladier rempli d'eau froide.
- 2 Laisser tremper pendant 20 minutes. Changer l'eau et recommencer une nouvelle fois l'opération.
- 3 A l'aide d'une écumoire, égoutter ensuite les palourdes et les disposer sur une assiette.
- 4 Eliminer les palourdes ouvertes qui ne se referment pas lorsque vous tapotez dessus avec votre doigt.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Peler et couper la gousse d'ail en deux à l'aide d'un couteau d'office puis ôter le germe.
- 2 A l'aide d'un couteau de chef, ciseler le persil plat et réserver.
- 3 Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et ajouter l'ail.
- 4 Jeter les palourdes dans la sauteuse et les enrober d'huile à l'aide d'une spatule.
- 5 Verser le vin et remuer constamment pendant 5 minutes. Saler et poivrer puis ajouter le persil plat. Poursuivre la

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les linguine

250 g **Linguine**
4 pincée(s) **Gros sel**

Ingrédients pour la garniture

500 g **Palourdes**
1 **Gousse(s) d'ail**
10 dl **Vin blanc**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
3 branche(s) **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

2 branche(s) **Persil plat**
4 trait **Huile d'olive**

- 6 cuisson jusqu'à ce que les palourdes soient toutes ouvertes et réserver au chaud.
- 7 Eliminer les palourdes qui seraient restées fermées à la fin de la cuisson.

Étape 3

Cuisson des linguini

- 1 Faire bouillir de l'eau avec le gros sel dans une marmite.
- 2 Faire cuire les linguini pendant 12 minutes.
- 3 Egoutter les linguini à l'aide d'une passoire à anses.
- 4 Verser les linguini dans la sauteuse puis les mélanger aux palourdes à l'aide de pinces de cuisine.

Étape 4

Dressage

- 1 Ciseler le persil plat à l'aide d'un couteau de chef et l'ajouter aux linguini.
- 2 Mélanger une dernière fois à l'aide de pinces de cuisine.
- 3 Répartir les linguini dans des assiettes. Verser 1/4 de l'huile d'olive sur chaque assiette de pâtes et servir de suite.