

Spaghetti aux fruits de mer

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 35 minutes

Ingrédients :

- 120g de crevettes grises
- 1.5kg de coquillages (moules, coques)
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- 2 dl de vin blanc sec
- 400g de tomates mondées
- 1 c à café de basilic
- 1 c à café de cerfeuil
- 1 c à café de persil
- 400g de spaghetti
- 30g de beurre
- Parmesan râpé
- 180g de légumes en julienne
- Sel, Poivre

Recette :

- Dans une casserole, mettez la julienne dans l'huile d'olive.
- Lorsque les légumes sont assez tendre, ajoutez 1dl de vin blanc sec ; portez à ébullition.
- Ajoutez alors les coquillages et faites-les cuire pendant 7 à 8 min. en remuant de temps en temps.
- Décoquillez les coquillages (gardez-en quelques unes entières)
- Prélevez également les légumes.
- Filtrez le jus à travers de l'ouate (attention au sable).
- Faites revenir dans une casserole, les oignons émincés et l'ail écrasé dans l'huile chaude ; mouillez du vin blanc restant et du jus de cuisson filtré ; laissez réduire de moitié.
- Incorporez les tomates en dés et laissez cuire quelques minutes avant d'ajouter les coquillages et les crevettes grises.
- Faites cuire les spaghetti « al dente » et égouttez-les.
- Servez les spaghetti dans une assiette creuse, ajoutez de la sauce et saupoudrez de parmesan râpé.

Boisson :

Un vin blanc sec