

Toute l'année

Linguine aux palourdes



La marque des produits
de la pêche française



Linguine aux palourdes

Préparation  10 mn

Cuisson  20 mn

Pour 4 personnes



Pensez à faire dégorger les palourdes dans de l'eau salée toute une nuit pour faire sortir le sable.

- 500 g de palourdes
- 400 g de linguine
- 50 g de tomates concassées (en petits cubes), 25 cl de concentré de tomates
- 1 oignon, 4 gousses d'ail, 6 brins de persil
- 15 cl de crème épaisse
- 2 verres de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 60 g de parmesan en copeaux
- sel et poivre

- 1 Faire revenir dans une poêle les tomates concassées, le concentré de tomates, la crème, l'oignon finement émincé, l'ail haché, le persil ciselé et le parmesan, puis saler et poivrer.
- 2 Cuire les linguine dans de l'eau bouillante salée selon le temps indiqué puis égoutter.
- 3 Cuire les palourdes avec 2 gousses d'ail écrasées, le vin blanc et l'huile, le tout pendant 15 minutes.
- 4 Ajouter les linguine et la sauce. Laisser cuire 3 minutes à feu doux. Bien mélanger. Servir chaud.



Avec PAVILLON FRANCE, savourez toute la fraîcheur des produits de la pêche française: du bateau à l'assiette, plus de 50 espèces de poissons, coquillages et crustacés pour varier les plaisirs au rythme des saisons.

Toutes nos recettes sur pavillonfrance.fr

