

Toute l'année

Noisettes de la mer au bouillon



La marque des produits
de la pêche française



Noisettes de la mer au bouillon

Préparation  25 mn

Cuisson  50 mn

Pour 4 personnes



Prenez un pique à bigorneaux pour les enlever des coquilles plus facilement.

- 1 kg de noisettes de la mer
- 200 g de mini pâtes (farfalines ou autres)
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 4 feuilles de laurier
- 6 brins de thym
- 1,5 litres d'eau
- 6 grains de poivre concassés
- Sel

- 1 Rincer et verser les noisettes de la mer dans une casserole d'eau salée, faire cuire une dizaine de minutes à partir de l'ébullition.
- 2 Peler et tailler en gros morceaux la carotte et l'oignon. Mettre dans une casserole d'eau chaude salée, ajouter le laurier, le thym, le céleri découpé, le poivre, et laisser cuire 30 minutes, à petits bouillons.
- 3 Pendant ce temps, égoutter, rincer, et extraire les mollusques de leurs coquilles avec une pique.
- 4 Passer le bouillon au chinois et remettre sur le feu, ajouter les noisettes de la mer et réchauffer à petits bouillons, 5 à 6 minutes.
- 5 Cuire les pâtes, égoutter et servir en assiette creuse, en ajoutant les noisettes de la mer, un peu de bouillon et des rondelles de carotte. Ajuster l'assaisonnement en fonction de vos goûts.



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

PAVILLON FRANCE
La marque des produits de la pêche française