

Toute l'année

Bulots aux pâtes et Beurre d'Escargot



Bulots aux pâtes

et Beurre d'Escargot

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 12 minutes

Pour 4 personnes : 1,5 kg de bulots cuits,
300 g de pâtes en forme de coquillages

Pour le beurre d'escargot : 250 g de beurre demi-sel mou,
8 gousses d'ail, 1 bouquet de persil.

- Épluchez l'ail. Lavez, épongez et effeuillez le persil, hachez-le finement avec l'ail au couteau.
- Mélangez le tout au beurre mou et mettez au frais.
- Décortiquez les bulots en retirant l'intestin (en général il reste dans la coquille) et l'opercule. Mettez-les dans une sauteuse.
- Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, le temps préconisé sur l'emballage. Égouttez-les en gardant l'eau de cuisson. Ajoutez-les aux bulots avec 4 bonnes cuillerées de beurre et 1 louche d'eau de cuisson.
- Réchauffez le tout en remuant soigneusement, servir aussitôt.



PAVILLON FRANCE est la marque qui vous offre chaque jour le meilleur de la pêche française : plus de 200 espèces de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



Pour cuire les bulots,
les dessaler à l'eau salée
et laisser cuire 30 mn
dans un court-bouillon.



Vous allez vous étonner!

www.pavillonfrance.fr