



" C'est l'un de mes plats de pâtes préférés. Pour moi, c'est une référence des pâtes à avoir! "

Simone

# LINGUINE ALLE VONGOLE

Pour 2 personnes

## INGRÉDIENTS

- 200 g** de linguine\*
- 1 kg** minimum de vongole (palourdes)
- 1/3** du jus de cuisson de 500 g de moules
- 10 cl** de vin blanc sec
- 3** gousses d'ail
- 1** botte de persil plat
- 20 cl** d'huile d'olive\*

\* retrouvez le produit dans l'épicerie




## À EFFECTUER LA VEILLE

- 1.** Plonger les vongoles dans un bac contenant deux litres d'eau salée (60g de sel) et les laisser purger une nuit au réfrigérateur pour qu'elles rejettent les impuretés.

## AVANT LA RECETTE

- 2.** Nettoyer soigneusement les vongoles afin de retirer toutes les impuretés, les saletés, les grains de sable.

 **Vérifier la qualité et la fraîcheur des vongole en les cognant entre elles. Elles doivent être lourdes. Si elles ne le sont pas cela veut dire qu'elles sont vides et donc qu'elles manquent de fraîcheur.**

**Il est préférable de les commander à l'avance chez le poissonnier afin de garantir une fraîcheur irréprochable!**

- 3.** Cuire les moules dans une poêle bien chaude avec un fond d'huile d'olive. Quand elle fume y jeter les moules, une poignée de persil plat et une gousse d'ail. Ajouter une rasade de vin blanc et couvrir immédiatement. Lorsque les moules sont ouvertes, retirer du feu et récupérer l'eau de cuisson. 1/3 de cette eau de cuisson sera utilisée pour la cuisson des linguine. Réserver les moules pour un autre usage.

## PRÉPARATION


- 4.** Cuire les vongole de la même manière que pour la cuisson des moules effectuée précédemment.
- 5.** Récupérer les 2/3 de l'eau de cuisson des vongole et y ajouter 1/3 de l'eau de cuisson des moules. Réserver.
- 6.** Retirer les coquilles des vongole et réserver les vongole bien nettoyées. Elles seront ajoutées à la fin de la recette.

- 7.** Mettre à bouillir dans la poêle de préparation du plat, une partie du mélange d'eau de cuisson des vongole et des moules préalablement préparé. Garder le reste à proximité. Y ajouter une gousse d'ail écrasée au presse-ail.

- 8.** Parallèlement faire bouillir de l'eau (moitié moins salée qu'habituellement car le bouillon préparé avec le jus de cuisson des vongole et des moules contient beaucoup d'iode). Y faire cuire les linguine pendant la moitié du temps de cuisson indiqué sur le paquet.

- 9.** Transvaser les linguine dans la poêle contenant le bouillon de jus de cuisson des vongole et des moules.

- 10.** Continuer doucement la cuisson des linguine sans les casser.

 **C'est l'évaporation du bouillon qui va permettre à l'amidon contenu dans les pâtes de se concentrer.**

- 11.** Goûter régulièrement les pâtes et surveiller attentivement la cuisson des linguine.

- 12.** Retirer les linguine du feu et ajouter du persil plat grossièrement émincé et les vongole.

- 13.** Goûter et ajuster si nécessaire avec un peu de jus de cuisson des vongole et des moules et avec de l'huile d'olive. Si besoin, réchauffer très légèrement (mais sans les surchauffer!). Monter encore « à la vague ».

- 14.** Dresser au centre de belles assiettes en utilisant un cercle et ajouter la sauce restante contenant les vongole. Parsemer de persil plat grossièrement haché. Ajouter un filet d'huile d'olive.

**CLUB  
CASA ZANONI**