

# LINGUINE AUX COQUES

## PÂTES



4 personnes



25 min



4,7 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Rincez les palourdes sous l'eau froide. Faire chauffer une casserole à feu vif avec 1 cuillère d'huile. Ajoutez les palourdes, 1 gousse d'ail et le vin. Couvrir avec un couvercle et cuire 5 minutes
2. Égoutter les palourdes avec une écumoire. Enlever la moitié des palourdes de leur coquille. Gardez le liquide de cuisson
3. Égoutter les poivrons et les couper en morceaux. Hacher finement l'ail avec une cuillère à café de piment
4. Utilisez la casserole de cuisson des palourdes. Chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter le mélange d'ail et de piment. Ajouter les poivrons et faire sauter pendant 3 minutes.
5. Ajouter le jus des palourdes
6. Jeter les linguine dans l'eau bouillante et faire cuire pendant environ 9 minutes (les retirer juste avant qu'elles ne soient cuites). Égoutter les pâtes et le transférer dans la casserole.
7. Terminer la cuisson à feu doux, en remuant. Ajouter les palourdes (avec et sans coquilles) et cuire environ 1 minute
8. Saupoudrer avec le thym ou le thym semi-frais avant de servir

### INGRÉDIENTS

- 320g de Linguine (**Réf: 501**)
- 200g de Poivrons braisés (**Réf: 104**)
- 1 verre de Vin blanc
- 2 Gousses d'ail
- 1 cuillère à café de Piment moulu
- Sel : à votre goût
- 1kg de Coques/Palourdes
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf: 142**)
- 4 pincées de Thym semi frais (**Réf: 248**)