

Tagliatelles Fraîches aux Palourdes

Ingrédients :

- 500 gr de palourdes fraîches - 1 oignon
- 1 tomate
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- huile d'olive
- tagliatelles fraîches
- 1 banc de poireau
- 1 pointe de curcuma
- persil plat
- sel et poivre du moulin

Faites tremper les palourdes dans de l'eau salée durant 30 minutes.

Pendant ce temps-là, émondez la tomate et émincez finement l'oignon, le poireau et la gousse d'ail.

Dorez l'oignon et l'ail dans une cocotte avec de l'huile d'olive .

Versez le vin blanc et laissez réduire.

Pendant ce temps-là, faites bouillir de l'eau salée pour les pâtes.

Coupez la tomate en petits dés, ajoutez à la sauce.

Versez la crème fraîche, ajouter le curcuma , saler et poivrer.

Déposez les coquillages dans une cocotte fermée, le tout sur feu vif 4-5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes.

Mélangez les avec les pâtes et la sauce.

Saupoudrez de persil plat en dernière minute, sur l'assiette.