

Pâtes alle vongole

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 18 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 240g de linguines de semoule ou spaghettis
- 4 poignées de palourdes bien trempées à l'avance
- ¼ de botte de persil plat lavé et haché
- 2 gousses d'ail épluchées et hachées
- ½ verre de vin blanc
- huile d'olive

Préparation

Dans une casserole, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive. (on peut aussi mettre une gousse d'ail et une partie du persil)

Versez les palourdes.

Verser le vin blanc, et mettre le couvercle laissez cuire 2 minutes.

Quand les palourdes sont ouvertes, versez-les dans la passoire au dessus d'un saladier, décortiquez-les ([on peut garder un ou deux coquillages pour le dressage](#)) et gardez-les de côté dans un autre saladier. Mélangez le jus de cuisson des palourdes et passez-le dans un linge propre ou une petite passoire. Gardez-le de côté.

Dans une casserole d'eau bouillante, versez les linguines et laissez-les cuire 3-4 minutes (ne salez pas l'eau). Au bout du temps imparti, gardez l'eau de cuisson des pâtes.

[L'astuce des pâtes à la vongole, c'est de cuire la moitié du temps, on terminera la cuisson dans l'eau des palourdes.](#)

Dans une seconde casserole, versez le jus des palourdes, ajoutez la seconde gousse d'ail hachée finement, on y verse les pâtes pré-cuites pour terminer leur cuisson. [Si ça réduit trop, on ajoute un peu d'eau de cuisson des pâtes pour mouiller.](#)

[L'amidon des pâtes permet d'épaissir la sauce.](#)

Les pâtes doivent rester un peu baveuses.

Hors feu, mélangez et ajoutez les palourdes, le reste de persil puis versez un trait d'huile d'olive. ([Cyril est plus que généreux comme d'habitude](#))

Faire sauter les pâtes pour bien mélanger.

Pour le dressage

Prendre une louche, les rouler et les mettre dans l'assiette. Ajouter les coquillages et le jus de cuisson. On peut ajouter des coquilles si on le souhaite pour la déco.