

Linguine alla vongole verde



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Ce plat gourmand permet de cuisiner les palourdes de façon originale.

Recette proposée par : Gwen

Ingrédients

- 20 palourdes - fraîches
- 200 g de linguine
- 1 poivron - vert
- 50 g de petit pois - (congelés)
- 50 g de pois mange-tout - (congelés)
- 20 cl de crème - liquide
- huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de persil - frais
- 1 cuillère à café de gingembre - frais
- 1 cuillère à soupe de coriandre
- 1 oignon rouge - ciselé
- 2 gousses d'ail - ciselées
- gros sel

Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante, faites blanchir vos petits pois et pois gourmands 2 à 3 minutes, avec une cuillère d'huile d'olive et une cuillère à café de gros sel.
- 2 Récupérez les légumes avec un chinois mais ne jetez pas l'eau.
- 3 Plongez les linguines (ou spaghetti plat) et faites-les cuire al dente 8 minutes.
- 4 Pour la garniture, dans une poêle haute, versez 2 cuillères d'huile d'olive et faites blondir l'oignon et l'ail ensemble.
- 5 Ajoutez alors le poivron en lamelles et remuez.
- 6 Incorporez les palourdes et couvrez 3 à 5 minutes.
- 7 Versez les pois mange-tout et les petits pois ensemble, puis les herbes et couvrez de nouveau.
- 8 Laissez mijoter à couvert tout en remuant régulièrement jusqu'à ce que les palourdes soient bien ouvertes.
- 9 À la fin de la cuisson, égouttez les pâtes et versez-les dans la poêle haute avec la crème liquide. Remuez avec précaution et servez chaud !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

