

# Saveurs et découvertes

lunes, febrero 05, 2007

## Pâtes aux palourdes

(Source : *Pasta et cetera* de Josée di Stasio)

4 portions

2 c. soupe d'huile d'olive

2 ou 3 grosses échalotes françaises ou 6 oignons verts finement hachés

2 ou 3 gousses d'ail hachées finement

Piments broyés

250 ml (1 tasse) de jus des palourdes ou fumet de poisson (je mets toujours le jus des palourdes)

500 g (1 lb) de spaghettini ou autres pâtes longues

2 boîtes de 142 ml (5 oz) de petites palourdes égouttées

2 à 3 c. soupe de beurre

Persil italien ciselé (je remplace parfois par des feuilles de roquette hachées)

Zeste de citron râpé finement (facultatif – je n'en mets pas)

Sel et poivre du moulin (je ne sale pas)

Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen et faire suer les échalotes deux minutes. Ajouter l'ail et le piment. Verser le jus des palourdes. Porter à ébullition et laisser réduire 2 minutes à feu moyen-élevé. Saler (si désiré).

Dans une grande casserole, cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée en suivant les indications du fabricant. Égoutter.

Ajouter les palourdes, mélanger et verser sur les pâtes. Incorporer le beurre, le persil et bien mélanger.

Au service, garnir de zeste de citron si désiré et poivrer.