

# SPAGHETTIS AUX TROIS COQUILLAGES

Juillet 2007 (Mis à jour en juillet 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 300 g de spaghettis
- ★ 1 kg de moules de bouchot
- ★ 500 g de coques
- ★ 500 g de palourdes
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 40 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 échalote
- ★ 6 brins de persil
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande + 40 g
- ★ Poivre moulu

Ustensiles : Cuvette, Casserole, Sauteuse, Saladier, Bol, Passoire

Préparation : 15 mn

Trempage : 60 mn

Cuisson : 18 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : Non évalué



## Recette :

Mettre les coques et les palourdes dans une cuvette d'eau fortement salée (40 g de sel pour 1 litre d'eau) pendant 60 minutes et les brasser fortement tous les quarts d'heure pour les faire dégorgier de leur sable. Laver les moules à l'eau fraîche, les gratter pour éliminer les coquillages qui adhèrent, ôter les bisus, jeter celles dont la coquille reste ouverte ou est cassée. Peler l'échalote et l'émincer' menu. Ciseler finement le persil. Dans une sauteuse, faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive avec l'échalote hachée, le vin blanc. Ajouter moules, coques et palourdes et cuire 5 minutes à feu assez vif, en faisant sauter souvent les coquillages. Égoutter les et les placer dans un saladier. Filtrer le jus de cuisson dans un bol à travers une passoire et le réserver. Décoquiller les coquillages en en gardant 6 de chaque espèce dans leurs coquilles.

Porter à ébullition une grosse casserole d'eau avec une cuillère à soupe de gros sel, y jeter les spaghettis et les cuire al-dente en respectant le temps indiqué sur l'emballage, les égoutter et les réserver au chaud. Dans la sauteuse, faire chauffer le reste d'huile avec le beurre, ajouter les coquillages décortiqués, 2 cuillères à soupe de jus de cuisson et cuire à feu doux 2 minutes, ajouter les spaghettis, bien mélanger, poivrer et réchauffer 1 minute. Verser dans un plat de service, parsemer de persil ciselé et décorer avec les coquillages entiers. Servir aussitôt.

## Boisson :

Un Muscadet de Sèvre et Maine servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.