

## Spaghetti alle vongole



### Pour 2 personnes très affamées et/ou très gourmandes

- 2 douzaines de palourdes
- 300g de spaghetti frais (ou des linguine)
- 15 cl de vin blanc (type Sauvignon, dans la mesure du possible pas trop acide et plutôt fruité)
- 2 échalotes
- 4-5 branches de persil plat
- 6 cs d'huile d'olive
- poivre du moulin

**1.** Lavez les palourdes à grande eau pour les débarrasser de toute trace de sable. Laissez-les tremper 30 minutes dans leur dernière eau de rinçage additionnée d'1 pincée de gros sel.

**2.** Egouttez les palourdes, disposez-les dans un grand faitout avec les échalotes finement hachées et le vin blanc. Couvrez et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles commencent à s'ouvrir. Récupérez le jus de cuisson et faites-le réduire de moitié dans une grande poêle. Réservez les palourdes égouttées au chaud.

**3.** Faites cuire les spaghetti *al dente* avec une poignée de gros sel. Egouttez. Faites-les revenir 1 minute dans le jus de cuisson des palourdes. Hors du feu, ajoutez l'huile d'olive. Répartissez les pâtes dans les assiettes en formant de jolis "nids". Ajoutez les palourdes entières. Poivrez et parsemez de persil ciselé. Servez aussitôt.

<http://www.nataliakriskova.com/article-spaghetti-alle-vongole-52099382.html>

