



www.maredoc.fr

**SPAGHETTIS À L'ENCRE DE
SEICHE, PALOURDES ET
FONDUE DE POIREAUX**



LES CRÉATIONS MARÉDOC

SPAGHETTIS À L'ENCRE DE SEICHE, PALOURDES ET FONDUE DE POIREAUX



LES INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 1 kg de Palourdes Moyennes
[à découvrir sur notre boutique en ligne](#)
- 3 blancs de poireaux
- 3 échalotes
- 4 gousses d'ail
- Spaghettis à l'encre de seiche
- 1 brique de crème fraîche épaisse
- 1 c. à c de Moutarde
- 10 cl de vin blanc
- 1 jus de citron jaune
- Quelques Tomates séchées
- Pignons
- Beurre
- Sel
- Poivre

LA RECETTE

Il n'est pas nécessaire de rincer les palourdes. Nos coquillages sont purifiés dans nos bassins, ce qui permet de les dégorgés des derniers grains de sables qu'ils contiennent.

Coupez les blancs de poireaux en tronçons et les rincer.

Émincez les échalotes et l'ail.

Faire fondre une noix de beurre dans une casserole, ajoutez les poireaux coupés, mélanger et couvrir pendant 20 à 25 minutes environ à feu doux. Remuez de temps en temps.

Une fois les poireaux cuits, ajoutez la crème fraîche, la moutarde et le jus de citron. Mélangez le tout.

En parallèle, faire porter de l'eau à ébullition. Y plonger les spaghettis à l'encre de seiche.

Dans une nouvelle casserole, faire revenir les échalotes émincées et l'ail dans une noix de beurre, ajoutez ensuite les palourdes. Arrosez avec le vin blanc. Couvrez et laissez cuire environ 10 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent.

Une fois les spaghettis cuits, les égoutter et les réserver.

Mélangez la fondue de poireaux aux palourdes.

Assaisonnez de sel et poivre.

Servez les spaghettis dans des assiettes creuses, et y déposer les palourdes et poireaux. Saupoudrez de dés de tomates séchées et de pignons.

Bonne dégustation !

Découvrez d'autres idées recettes sur :

**WWW.
maredoc
.fr**

