



TRANSGOURMET

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 400 g de pâtes fraîches
- 500 g de palourdes
- 500 g de coques
- 500 g couteaux
- 14 cl de vin blanc sec
- 1/2 botte de persil
- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre



FRUTTI DI MARE

Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen, quand elle est chaude, faire revenir l'ail. Faire sauter les coquillages (coques, couteaux, palourdes), déglacer au vin blanc, jusqu'à ce qu'ils soient ouverts. Ajouter un peu de persil haché et laisser réduire le jus. Rectifier la liaison du jus avec du roux blanc. Cuire les pâtes selon les instructions du fabricant, les égoutter et les incorporer dans la poêle. Bien mélanger. Déposer quelques tomates confites et des feuilles de persil pour le topping.

Recette réalisée par
ELLIOT FOUQUET

Chef au Gigio

579 boulevard de la Dune
40150 Soorts-Hossegor



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr