



Toque & Tablier



Tagliatelles aux coques et petits légumes

Pour 4 personnes.
Préparation 15 min

**Bien s'organiser : Découpez tous vos légumes en avance et rincez bien les coques.
Pour la cuisson très rapide, commencez-la 20 minutes avant de passer à table.**

Ma liste de courses... Chez

Le poissonnier :

- 1 kg environ de coques

Le primeur :

- 1 carotte moyenne (130 g)
- 1 courgette moyenne (300 g)
- 1 blanc de poireau
- 125 g d'épinards frais
- Environ 5 oignons nouveaux (100g)
- 2 tomates moyennes (300g)
- 1 échalote
- 1 petit bouquet de basilic

L'épicier :

- Sel poivre
- 1 verre de vin blanc sec (ou 25 cl)
- 20 g de beurre

Le traiteur italien :

- 500 g de pâtes fraîches
1. Dans un faitout, faites cuire les tagliatelles le temps indiqué sur le paquet. Rincez-les ensuite à l'eau froide. Réservez.
 2. Dans une cocotte, faites fondre le beurre. Lavez et découpez en petits morceaux tous les légumes sauf les épinards. Jetez-les dans la cocotte (sauf les épinards, tomates et basilic) avec le vin blanc et faites-les revenir à couvert pendant 5 minutes à feu modéré.

3. Puis ajoutez les coques et les tomates et les épinards pour 5 minutes supplémentaires (les coques doivent s'ouvrir et les épinards tomber), toujours à couvert.
4. Ajoutez les tagliatelles pour qu'elles réchauffent. Au dernier moment, jetez le basilic. Salez et poivrez, goûtez, rectifiez en assaisonnement et envoyez !