PÂTES FARCIES AUX GIROLLES POÊLÉES ET PERSIL DE LA DRÔME *sauce aux coques*

Plat | Pâtes farcies | Nb. portions: 4 | Préparation: 20MIN | Cuisson: 10MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de pâtes farcies aux girolles poêlées et persil de la Drôme**
- 300g de coques
- 2 gousse d'ail
- 20g de beurre
- 1cac rase de farine
- 15cL de vin blanc sec
- 200g de crème fraîche
- 20g de beurre
- poivre
- 1 càc de persil haché

RECETTE

Préparation de la sauce aux coques

- Faire dégorger les coques afin qu'elles évacuent le sable qu'elles contiennent : les mettre dans un saladier, les couvrir largement d'eau salée et les remuer. Réserver 2h.
- Eplucher, dégermer et hacher l'ail. Le faire suer dans le beurre.
- Ajouter la farine et mélanger.
- Déglacer avec le vin blanc et ajouter les coques.
- Laisser frémir pour que les coques s'ouvrent et que la sauce réduise de moitié.
- Ajouter la crème et poursuivre la cuisson 3 min. Poivrer et saler si besoin (les coques salent déjà naturellement la sauce) et ajouter le persil.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 4 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

- Dans une assiette, déposer la crème de la cuisson des coques.
- Répartir les pâtes fraiches puis les coques.
- Décorer avec un peu de persil ciselé.
- Servir immédiatement.

ASTUCE

Vous pouvez jouer sur la typicité de la sauce selon le vin choisi (chardonnay, sauvignon, roussette, etc.)