

Spaghettis aux fruits de mer

Ingrédients pour 2 personnes

- 150g de spaghettis
- 250g de moules
- 4 crevettes
- 10 coques
- 3 feuilles de basilic frais
- 25mL de vin blanc
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 1 échalote
- Sel, poivre



Préparation

- Faites tremper les coques et les moules environ 2h dans de l'eau salée fraîche en changeant l'eau 1 à 2 fois. Rincez puis grattez les moules sous l'eau froide.
- Dans une cocotte, faites revenir l'échalote émincée de l'huile. Ajoutez les moules et les coques, mélangez bien puis ajoutez le vin blanc et laissez cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que tout soit ouvert.
- Gardez quelques fruits de mer entier pour la décoration et décoquillez le reste.
- Faites cuire les spaghettis "al dente".
- Dans une sauteuse, faites dorer les crevettes dans le reste d'huile pendant 3 à 4 minutes puis rajoutez les moules et coques décoquillées puis les spaghettis "al dente" avec 1 cuillère à soupe d'eau de cuisson des pâtes.
- Laissez cuire une petite minute en mélangeant et ajoutez le basilic ciselé.
- Servez chaud.



Vous pouvez utiliser des fruits de mer surgelés.



Pour un plat complet, ajoutez des légumes (haricots verts, poêlée de légumes, légumes rôtis au four, etc).