



Spaghetti aux moules du lac de Zurich

Temps de préparation: 20 minutes

Pour 4 personnes

- Palourdes d'eau douce (500 g)
- Spaghetti (400 g)
- 8 cl de huile d'olive
- 1 dl de vin blanc
- Ail
- Gingembre (30 g)
- Tomates séchées (2x)
- Piments (1x)
- Tomates fraîches (6x)
- Persil



Préparation:

Pour les spaghetti: remplir une casserole d'eau, la porter à ébullition. Saler et faire cuire les pâtes «al dente».

Pour la sauce: chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, ajouter les gousses d'ail et râper un peu de gingembre par-dessus. Découper les tomates séchées en petits morceaux. Couper un piment en deux et incorporer ses graines ainsi que les morceaux de tomates séchées à l'huile. Laisser réduire. Ajouter les palourdes et laisser mijoter. Hacher finement les tomates fraîches et le persil et ajouter au mélange. Pour terminer, déglacer la sauce avec du vin blanc et faire légèrement réduire la sauce.

Verser les spaghetti cuits dans la poêle avec la sauce, asperger d'huile d'olive et bien mélanger.

Dresser les pâtes aux moules sur un plat à spaghetti et garnir d'une feuille de persil.

Retrouvez toutes les recettes à télécharger sur [Consumo.ch](https://www.consumo.ch)