

4 pers. Spaghettis aux palourdes et  
vin blanc.

2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 oignon très finement haché  
2 gousses d'ail <sup>décortiquées</sup>  
Tomates concassées en boîte ou Tomato puto  
150 ml de vin blanc sec  
150 g de palourdes au naturel dans  
leur jus. Réserver le jus.  
250 g de spaghettis  
2 c. à soupe de persil haché  
Sel, poivre

1 Faire revenir doucement l'oignon  
dans l'huile sans le laisser brunir.  
2 Ajouter l'ail, puis le vin blanc,  
le jus des palourdes, la tomate. Amener  
à l'ébullition. Saler; poivrer généreuse-  
ment. Laisser mijoter à feu très  
doux, à couvert pendant 20 min.  
Remuer de temps en temps.  
3 Faire cuire les spaghettis à l'eau  
bouillante salée. Bien les égoutter.  
4 Mélanger les spaghettis à la  
sauce et réchauffer le tout.  
Ajouter les palourdes. Laisser bien  
chauffer mais ne pas les cuire. Par-  
-semez de persil haché.