

# Des **LINGUINE** **ALLE VONGOLE**

Pour  
4 personnes

Préparation  
10 minutes

Cuisson  
15 minutes

250 g de linguine  
300 g de palourdes  
1 gousse d'ail  
1 branche de persil  
1 verre de vin blanc  
1 citron  
1 citron vert  
100 g de beurre  
Huile d'olive  
Piment d'Espelette  
Sel, poivre

## LES PALOURDES

Dans une grande poêle, faire revenir la gousse d'ail émincée et la branche de persil émincée avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les palourdes et verser le vin blanc. Couvrir et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent. Les retirer immédiatement du feu pour éviter qu'elles ne deviennent caoutchouteuses.

Mettre de côté un quart des palourdes avec leurs coquilles pour la décoration. Décortiquer les autres et réserver.

## LES PÂTES

Faire cuire les linguine dans une grande casserole d'eau salée. Les égoutter 2 minutes avant la fin du temps indiqué sur l'emballage.

## LA SAUCE SECRÈTE

Dans la poêle ayant servi pour les palourdes, ajouter le beurre au jus des palourdes, ainsi que les zestes de 1 citron et de 1 citron vert, le jus d'une moitié du citron et 1 pincée de piment d'Espelette. Bien mélanger pour obtenir une sauce homogène.

## LA FIN DE CUISSON

Ajouter les linguine presque cuites et 1 louche de leur eau de cuisson dans la poêle. Mélanger et terminer leur cuisson dans la sauce, en remuant, pour qu'elles s'imprègnent bien.

## NOTRE TOUCHE FINALE

Incorporer les palourdes décortiquées, du persil frais finement haché, et ajuster l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

Servir immédiatement, en décorant chaque assiette avec les palourdes avec coquilles et un peu de persil frais.

## Astuce

Pour éviter que les palourdes contiennent du sable, les faire tremper dans de l'eau froide légèrement salée pendant 1 heure avant de les cuisiner.

