



## Spaghettini aux Palourdes, aglio, olio e peperoncino

### *Ingrédients pour 4 personnes*

Palourdes	1 kg
Spaghettini	500 g
Huile d'olive vierge extra	100 ml
Vin blanc	100 ml
Échalotes	80 g
Ail	2 gousses
Piment rouge	2 pièces
Persil, estragon et aneth	1 botte

### *Préparation*

Hachez les gousses d'ail et les herbes puis émincez les piments et les échalotes. Faites cuire les spaghettini dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Suez les échalotes et ajoutez l'ail et le piment. Faites revenir le tout à feu doux puis ajoutez les palourdes. Déglacez au vin blanc et laissez mijoter jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent. Égouttez les spaghetti al dente et ajoutez aux palourdes pendant 30 secondes. Disposez les spaghettini dans les assiettes, nappez avec le jus de cuisson et les palourdes. Saupoudrez avec les herbes hachées et servez aussitôt.