

Les moules en

# Spaghettis

ça passe  
crème



Réalisation graphique par 212.COM - textes/objets/web/print - 26 Pl. All. Kassi - 85300 Challans Photographie réalisées par Em'line Bp leau - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

# Recette

SPAGHETTIS AUX  
MOULES ET AUX OLIVES  
A LA CRÈME CITRONNÉE

## SPAGHETTIS

15

MIN  
Préparation

15

MIN  
Cuisson

Pour

4

Personnes

## Ingrédients



1,2 Kg de moules  
avec coquilles



400 g de spaghettis



10 cl de vin  
blanc sec



1 citron jaune et des  
feuilles de basilic frais



Huile d'olive



Sel, poivre



20 cl de crème  
liquide entière



1 à 2 gousses d'ail



1 échalote  
finement émincée



80 g d'olives vertes  
dénoyautées

## Préparation



1

Rincer les moules. Dans une grande casserole, faire revenir l'échalote et l'ail finement émincés dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les moules et le vin blanc, couvrir et laisser cuire pendant environ 5 minutes en les remuant bien pendant la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes. Filtrer le jus de cuisson et le réserver.

3

Egoutter les pâtes et les verser dans la sauce, ajouter également les moules puis bien mélanger sur feu doux pendant 1 à 2 minutes.

2

Cuire les spaghettis al dente dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, faire réduire le jus de cuisson des moules (environ 10cl) puis ajouter la crème, le jus et le zeste du citron puis les olives coupées en 2. Saler et poivrer et laisser frémir quelques minutes.

4

Servir chaud avec quelques feuilles de basilic frais.