

recette écomiam

PÂTES AUX COQUES



4 pers.



5 min



15 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 300 g de chair de coque
- 200 g de crème du cuisinier
- 30 g d'échalote
- 1 cuillère à soupe de persil

Épicerie / Marché

- 400 g de pâtes
- 150 ml de cidre brut ou de vin blanc
- sel & poivre

Préparation

Placez les sachets de crème du cuisinier dans un saladier d'eau froide pour que la crème se détache du sachet.

- Faites cuire les pâtes selon les indications du paquet.
- Faites cuire l'échalote dans le cidre pendant 5 min.
- Ajoutez la chair de coque, couvrez pendant 4 min.
- Sortez-les et réservez.
- Laissez réduire le jus et ajoutez la crème du cuisinier. Assaisonnez de sel et poivre.
- Ajoutez les pâtes, le persil et la chair de coque. Mélangez.
- Dégustez avec un verre de cidre.

Bon appétit !