

PÂTES AUX COQUILLAGES & CHAMPIGNONS SAUVAGES



INGRÉDIENTS :

(4 personnes)

200g de pâte sèche artisanale

200g de coques

200g de moules

100g de chanterelles jaunes
(ou champignon que vous préférez)

1 botte de cebette

50g d'olive taggiate

Un oignon

Une échalote

une gousse d'ail

une branche de thym

CONFECTION DES COQUILLAGES :

Dégorger les coquillages dans une eau salée.

CONFECTION DE LA GARNITURE :

Confectionner une garniture marinière (oignon ciselé, branche de persil, vin blanc), cuire les coquillages et en conserver le jus en le laissant reposer avant de le passer au chinois.

CUISSON :

Laver les champignons poêler une première fois pour en extraire l'eau de végétation, conserver cette eau, les poêler de nouveaux au beurre, échalotes ciseler, ail, thym.

Confectionner un mélange jus de coquillages, champignons, fond blanc (bouillon de volaille, ou bouillon cube), y cuire la pâte sèche artisanale en les couvrant à hauteur en faisant des compléments au fur et à mesure.

Laver et cuire les cébettes en cocottes dans le mélange des jus.

FINITION :

Au service remettre en température les pâtes, y ajouter les coquillages au dernier moment ainsi que les cébettes, y ajouter des olives taggiate, dresser.

