



Spaghetti à la sauce tomate à l'huile d'olive & ail et palourdes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de pâtes au choix

Pour la sauce tomate

- 4 grosses tomates bien mûres
- 4 c. à s. de basilic ciselé
- 2 c. à s. d'huile Olive & Ail Bio Planète
- Sel et poivre

Pour les palourdes

- 500 g de palourde
- 15 cl de vin blanc
- Huile d'olive

1. Faites cuire les pâtes selon les indications du paquet.

La sauce tomate

1. Passez les tomates sous l'eau chaude et épluchez-les. Mettez-les dans un bol et écrasez la chair à l'aide d'une fourchette.
2. Ajoutez le basilic et l'huile Olive & Ail Bio Planète. Salez et poivrez à votre goût.

Préparation des palourdes

1. Faites dégorger les palourdes dans de l'eau salée puis rincez-les à l'eau claire.
2. Faites-les revenir dans un wok avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez le vin blanc.
3. Versez la sauce tomate sur les pâtes cuites.
4. Ajouter les palourdes, mélangez et dégustez immédiatement.