



Spaghetti aux moules et sauce à la crème

Temps de préparation : 35 minutes

Niveau : facile

Ingrédients pour 3 personnes :

- 1 sachet de moules ASC Escal
- 1 paquet de spaghetti
- 3 gousses d'ail
- 1-2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 ml de vin blanc
- 1 boîte de tomates concassées (400g)
- Piment en poudre
- Sel, poivre



Préparation :

1. Couper l'ail en petits morceaux.
2. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir brièvement les gousses d'ail.
3. Ajouter les moules et faire cuire le tout jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Ajouter le vin blanc et l'allumer avec un briquet (attention aux flammes). Lorsque la flamme est éteinte, déglacer le tout avec les tomates coupées en morceaux.
4. Assaisonner la sauce avec du sel, du poivre et du piment selon les goûts.
5. Faire cuire les pâtes selon les instructions du paquet. Égoutter les pâtes et les mélanger à la préparation.