



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Spaghetti con le cooze (Spaghetti aux moules)

Pour 2 personnes | Très facile

55 min | **5.67€** La portion (prix indicatif)



Encore une belle recette de pasta aux fruits de mer. Ici avec des moules.

Les ingrédients

- **750 g** de Moule (coquillage)
- **175 g** de Pâte Spaghetti
- **250 g** de Tomate cerise
- **2 gousse** de Ail
- **5 brin** de Persil plat frais

Étapes de préparation



Préparation : 30 min



Cuisson : 25 min



Attente : 0 min

La préparation des moules

- 1** Rincez 750 g de moules brièvement à l'eau froide.
Si elles sont cassées, jetez-les.
Si elles sont ouvertes, donnez un petit coup dessus :
 - si elles se referment : elles sont encore vivantes,
 - si elles restent ouvertes, jetez-les.
- 2** À l'aide d'une lame de couteau, grattez les coquilles pour enlever les filaments et les coquillages accrochés.
- 3** Rincez les moules nettoyées.

- 4 À feu moyen, faites chauffer un bon filet d'huile d'olive dans une poêle large, avec une gousse d'ail épluchée et coupée en deux et un piment séché (optionnel).
- 5 L'huile est chaude quand l'ail commence à grésiller. Ajoutez les moules dans la poêle et couvrez.
- 6 Faites cuire les moules jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent, env. 5 min. Remuez au cours de la cuisson en secouant la casserole.
- 7 Filtrez les moules et le jus au-dessus d'une passoire fine. Mettez le jus de côté pour la suite.
Décortiquez les moules (à la main ou utilisez les coquilles vides comme une pince). Jetez celles qui sont encore fermées.
Vous pouvez conserver quelques moules entières pour la décoration finale.
- 8 Mettez de côté les moules décortiquées et jetez les coquilles vides.

La préparation de la sauce

- 9 Faites bouillir un grand volume d'eau salée dans une casserole pour cuire 175 g de spaghetti.
- 10 Pendant ce temps, lavez et coupez 250 g de tomates cerises en deux.
Épluchez une gousse d'ail et coupez-la en deux.
Hachez l'équivalent de 2 càs de persil.
- 11 Quand l'eau bout, faites cuire les spaghetti 5 min.
- 12 Dans la poêle ayant servi à cuire les moules, versez un filet d'huile d'olive. Ajoutez l'ail et quelques brins de persil. Faites chauffer l'huile sur feu moyen.
- 13 Ajoutez les tomates cerises et salez généreusement.
Faites cuire 5 min à feu moyen.
- 14 Quand la cuisson des spaghetti est terminée, égouttez-les en conservant quelques louches d'eau de cuisson.
- 15 Quand les tomates ont ramolli et commencent à rendre leur jus, mettez les spaghetti dans la poêle. Ajoutez également 2 louches du jus de cuisson des moules. (env. 120 ml).
Continuez la cuisson des spaghetti dans la sauce pendant 4 à 5 min.
Ajoutez plus de bouillon quand le liquide dans la poêle s'est évaporé, comme pour un risotto.
Si besoin, ajoutez de l'eau de cuisson des pâtes.
Pour info, nous avons utilisé la totalité du jus des moules, soit 250 ml. Nous n'avons pas eu besoin d'ajouter plus d'eau.
- 16 Quand les spaghetti sont cuites et que la sauce tomatée les enrobe, enlevez les brins de persil et la gousse d'ail.
- 17 Ajoutez 1 càs de persil haché et les moules décortiquées. Mélangez pour réchauffer les

moules.

- 18 Salez si besoin et poivrez généreusement.
- 19 C'est prêt ! Servez bien chaud avec du persil frais.
Et ajoutez les moules que vous avez mises de côté pour décorer vos assiettes.