LINGUINE AUX PRAIRES

Ingrédients :

pâtes

20 praires

persil

3 gousses d'ail

vin blanc

* Faire dégorger 1h 20 praires dans de l'eau froide avec 1 poignée de gros sel.

Égoutter les praires et rincer à l'eau claire.

* Faire ouvrir 1 à 2 min les praires à couvert avec un fond de vin blanc.
* Décoquiller les praires (en garder 2 pour la présentation).
* Faire cuire des pâtes à l'eau bouillante salée.

Égoutter.

* Faire revenir 5 min 3 gousses d'ail émincées dans un filet d'huile d'olive.
* Ajouter les praires + du persil haché.
* Mouiller avec du jus de cuisson des praires.

Cuire 2 min.

* Servir avec les pâtes.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2010/11/24/19694060.html