



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Spaghettis aux coques,
compotée d'artichauts
à la truffe d'été*



POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN.
DIFFICULTÉ ★★★★★

- 400 g de spaghettis
- 1 kg de coques
- 1 gousse d'ail
- 1 petit piment oiseau
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 pincée de pistils de safran
- huile d'olive vierge extra Popol
- 4 càs de compotée d'artichauts à la truffe d'été
- 1 petit bouquet de persil plat
- Perles de sel au safran d'Iran Popol



Compotée d'artichauts
à la truffe d'été
Contenance : 220 g

L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Spaghettis aux coques, compotée d'artichauts à la truffe d'été

1. Faites dégorger les coques dans un grand volume d'eau salée pendant 30 minutes. Renouvelez l'opération 3 fois.
2. Faites bouillir un grand volume d'eau. (Respectez la règle des 1/10/100 soit 1 L d'eau avec 10 g de gros sel pour 100 g de pâtes). A ébullition, ajoutez le gros sel et les spaghettis et faites cuire à petits bouillons le temps indiqué sur le paquet. Égouttez.
3. Pendant ce temps, faites rissoler la gousse d'ail coupée en deux et dégermée et le piment dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les coques, versez le vin, le safran et laissez évaporer puis continuez la cuisson à feu moyen pendant 5 à 10 minutes, le temps que toutes les coques soient bien ouvertes.
4. Filtrez le jus de cuisson et réservez les coques.
5. Une minute avant la fin de la cuisson des pâtes, réchauffez le jus des coques et ajoutez la compotée d'artichauts à la truffe d'été ainsi que le persil plat.
6. Égouttez les pâtes en gardant un peu d'eau de cuisson versez les pâtes dans la poêle contenant le jus des coques, puis ajoutez le reste des coquillages. Mélangez rapidement, ajoutez un filet d'huile d'olive ainsi qu'un tour de moulin de perles de sel au safran d'Iran. Servez bien chaud.

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer
Tél. 04 94 07 32 92 - contact@chezpopol.fr
RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€
WWW.CHEZPOPOL.FR