



Spaghettis aux moules et à la sauce au vin blanc



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de spaghetti
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail
100 ml de vin blanc (sec)
125 ml de crème
1/2 cube de bouillon de poisson
450 grammes de chair de moules cuites
sel et poivre
1 poignée de persil

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les spaghettis al dente selon les indications sur l'emballage. Égouttez-les.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive et l'ail dans une poêle.
- 3.** Ajoutez le vin, la crème et le cube de bouillon émietté.
- 4.** Portez la sauce à ébullition et laissez-la réduire un peu.
- 5.** Ajoutez les moules et la moitié du persil dans la sauce et mélangez.
Salez et poivrez.
- 6.** Salez et poivrez.
- 7.** Mélangez les spaghettis et la sauce aux moules.
- 8.** Garnissez avec le reste du persil.