



# That's Amore!



## PÂTES AU CHORIZO ET PALOURDES

**A savoir :** je vous ai transcrit la recette telle quelle. Personnellement, je n'ai pas préparé les pâtes moi-même, j'ai utilisé des spaghetti. J'ai préparé l'huile au chorizo la veille et je la conserve dans une petite bouteille en verre à l'abri de la lumière.



Ingrédients pour 4 personnes : 40 palourdes, 4 grappes de tomates cerises, 1 tête d'ail nouveau, vin blanc, 1 citron jaune bio, 1 citron vert bio, 1 orange bio, 50gr de chorizo, 2 brindilles de thym, 4 feuilles de laurier, 1 botte de persil plat, 1/2 botte de ciboulette, 1/2 bouquet de basilic mauve, 3 à 4 c. à soupe de vinaigre balsamique, huile d'olive, sel, fleur de sel, gros sel. Pour la pâte à spaghetti : 200gr de farine, 2 oeufs, 1 pincée de sel.

Préparez la pâte à spaghetti : mélangez la farine et le sel dans le bol du batteur, creusez un puits et versez-y les oeufs battus. Mélangez, en ajoutant un peu d'eau si la pâte est trop sèche, ou un peu de farine si elle est trop liquide. Pétrissez pendant 10 minutes, puis emballez la pâte dans du film alimentaire et laissez-la reposer au frais pendant au moins 20 minutes.



Passez la pâte à spaghetti au laminoir jusqu'à ce qu'elle soit fine et détaillez-la en spaghetti. Préchauffez le four à 180°C. Lavez les tomates cerises en les laissant sur leur rafle et déposez-les dans un plat allant au four. Arrosez d'huile d'olive, parsemez de fleur de sel et ajoutez les feuilles de laurier, le thym et 2 gousses d'ail en chemise. Enfourez et faites cuire durant 30 minutes.

Versez 30cl d'huile d'olive dans une casserole, ajoutez 50gr de chorizo coupé en petits morceaux et laissez infuser sur feu très doux pendant 30 minutes environ, afin d'obtenir une huile parfumé. Ensuite, filtrez l'huile et laissez-la refroidir.

Préparez la gremolata : ciselez le basilic, la ciboulette et la moitié du persil, hachez 1 gousse d'ail et zestez finement l'orange, le citron jaune et le citron vert. Mettez le tout dans un bol et réservez.

Lavez les palourdes à l'eau claire. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et jetez-y les coquillages ainsi que 2 gousses d'ail écrasées. Laissez cuire à couvert jusqu'à ce que les palourdes soient ouvertes (5 à 10 minutes), puis débarassez-les. Je vous donne mon astuce pour éviter d'avoir du sable dans le jus : déposez une double feuille de papier absorbant dans une passoire et filtrez le jus, puis remettez-le dans la poêle. Déglacez au vin blanc et ajoutez 30gr de dés de chorizo et le reste de persil haché.

Faites revenir dans une poêle chaude le reste de chorizo taillé en fins bâtonnets. Versez le vinaigre balsamique dans un poêlon et laissez-le réduire sur feu doux. Faites cuire les pâtes 3 minutes dans l'eau bouillante salée (comptez 10gr de sel par litre d'eau), égouttez-les et mélangez-les avec un peu d'huile aromatisée au chorizo et de la gramolata. Ajoutez un peu de jus de cuisson des coquillages et mélangez bien.

Dressez les pâtes, les palourdes et les tomates confites dans les assiettes de service. Nappez de sauce des palourdes et d'huile aromatisée au chorizo, puis parsemez de gremolata. Mettez quelques gouttes de sirop de balsamique et un peu de fleur de sel sur les tomates confites. Servez aussitôt.