



Tagliatelles aux fruits de mer Pour 4 personnes

5 tomates mûres
500 g de moules
600 g de palourdes
350 g de spaghetti
1/2 citron
7 cl d'huile d'olive
2 gousses d'ail
Persil
Sel et poivre

Lavez bien les moules et les palourdes puis dans une cocotte, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent, récupérez l'eau qu'ils ont rendu et filtrez-la. Faites-la ensuite bouillir jusqu'à ce qu'elle réduise de moitié, retirez du feu, ajoutez le jus du demi citron et réservez.

Dans une cocotte, faites chauffer 4 cuillères d'huile d'olive avec les gousses d'ail, laissez-les dorer puis ajoutez les tomates coupées en morceaux. Salez, poivrez et laissez cuire pendant 20 mn.

Faites cuire les Tagliatelles dans une grande quantité d'eau salée avec le reste de l'huile d'olive. Egouttez-les bien et versez dans un plat de service.

Ajoutez les moules, les palourdes, leur eau de cuisson et la préparation de tomates. Servez avec des brins de persil et décorez avec des quartiers de tomate.

