

Papillot'in de pâtes aux

> coquillages



Petite recette à accommoder avec les produits de Maridée

Préparation



Préchauffez votre four à 220 °

Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante pendant 4 minutes

Égouttez les pâtes et mettez-les dans la Papillot'in

Arrosez avec de l'huile d'olive

Ajoutez les coquillages préalablement lavés

Ajoutez thym, ail, sel et poivre

Fermez votre papillot'in et mettez au four à 220° pendant 10 minutes.

Servez aussitôt

Accord

Pourquoi pas un Bourgogne aligoté !

Cuisinelove

Ingrédients

- 150 grammes de pâtes fraîches (tagliatelles, ...)
- 100 grammes de moules
- 100 grammes de coques
- 100 grammes de palourdes
- 1 cuiller à soupe d'huile d'olive
- 2 brins de thym
- 1/2 gousse d'ail

- sel, poivre

