



Elvea, L'Italie chez vous

Palourdes fumées pour 2



Ingrédients pour 2 Personnes

2 cuillères à soupe de	huile d'olive
150 g de	saucisses
1 branche de	poireau
1 gousse d'	ail
8 branches de	feuilles de thym frais, hachées
	poivre
	sel
1,25 cuillères à café de	de poudre de poivron rouge
1	feuille de laurier
350 g de	ELVEA Tomates Datterini rouges pelées
60 ml de	bouillon de volaille
6 cuillères à soupe de	vin blanc sec
1.500 g de	palourdes
	poivre
	sel

Préparation

- Réchauffez l'huile dans une poêle à feu moyen et faites-y cuire les tranches de saucisses jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Cela prend environ 8 min. Retirez la poêle du feu et réservez.
- Réduisez le feu et enlevez les petites morceaux bruns. Ajoutez le poireau, l'ail et le thym et faites revenir jusqu'à ce que le tout soit tendre. Cela prend environ 6 min. Salez et poivrez.
- Ajoutez la poudre de paprika et la feuille de laurier et mélangez soigneusement le tout. Poursuivez la cuisson pendant 1 min.
- Ajoutez les tomates, le bouillon et le vin et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 5 min. Retirez le laurier et le thym et jetez-les.
- Ajoutez les palourdes et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Cela prend environ 8 à 10 min. Remuez régulièrement.
- Servez chaud avec un peu de pain.

