



# Tagliolini fraîches aux moules farcies au beurre d'ail et persil

*En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras blanc.*

Une recette estivale qui sent bon la mer !

Une recette de saison en accord avec un Vacqueyras blanc minéral.

Avec sa belle couleur jaune clair aux petits reflets verts et brillants.

De l'équilibre, et une belle fraîcheur en bouche avec des notes de citron et de l'acidité.

Des notes de fleurs blanches facilement reconnaissables au nez et au palais.

Il sera apprécié servi frais entre 10° et 12°C.

Il accompagnera idéalement ce plat de Tagliolini fraîches aux moules farcies au beurre d'ail et persil.

## INGREDIENTS : (pour 2 personnes)

Tagliolini fraîches aux moules farcies au beurre d'ail et persil

- 16 grosses moules
- 1/2 verre de vin blanc
- 100 g de beurre
- 1/2 botte de persil
- 3 gousses d'ail
- Chapelure
- Poivre
- Sel non raffiné
- Piment
- 350 g de tagliolini fraîches
- 2 échalotes
- Huile d'olive

## PREPARATION :

### Préparer le beurre d'ail :

Hacher l'ail et le persil dans un petit mixeur.

Dans un petit saladier, travailler à la fourchette le beurre mou avec l'ail et persil hachés.

Ajouter du poivre du moulin, un soupçon de sel non raffiné et la chapelure.

Mélanger pour obtenir une pâte bien homogène.

Réserver au frais.

Nettoyer soigneusement les moules.

Placez-les sur un tamis de cuit vapeur et laissez-les s'ouvrir.

Retirer la coquille supérieure et garder les moules avec la coquille creuse.

Placer les moules dans un plat allant au four, les unes à côtés des autres.

Farcir chaque moule avec l'ail persillé et les passer 5 minutes sous le grill à 200°.

Faire cuire les pâtes fraîches al-dente.

Égoutter. Réserver.

Eplucher les échalotes. Coupez-les en fines tranches.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajouter les échalotes.

Laisser revenir quelques instants et une fois bien transparentes, verser le vin blanc. Laisser s'évaporer, saler, poivrer et ajouter une pincée de piment.

Ajouter les Tagliolini fraîches dans cette préparation et bien mélanger.

Préparer deux jolies assiettes creuses.

Disposer les pâtes fraîches et placer joliment les moules farcis par-dessus.

Servir immédiatement accompagné d'un verre de vin blanc Vacqueyras bien frais.