

Spaghetti alla Vongole au mout de Weizenbier



Ingrédients :

- 1 CS beurre et 50g de beurre haché
- 1 CS huile d'olives
- 1 - 2 petits piments rouges forts finement hachés
- 2 gousses d'ail, pelées et finement hachée
- 3 oignons de printemps, parties blanches finement hachés
- Herbes fraîches telles que sauge, aneth, ciboulette
- 200 ml bouillon de poule
- 3 dl bière Hefeweizen (Andechser Weissbier blonde)
- 200 g brocoli coupé en morceaux
- Sel de mer
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 kg palourdes
- 300 g Spaghettini (50-75 g / personne)
- Tranches de citron pour aromatiser les spaghettis

Pas à pas vers le plaisir



Mettre cuire l'eau pour les spaghettis dans une casserole. Entretemps, chauffer à température moyenne 1 CS de beurre et l'huile d'olives dans une grande casserole. Lorsque le beurre se met à mousser, faire revenir 1 à 2 minutes les chilis, l'ail et les oignons de printemps. Réduire la chaleur et laisser mijoter les ingrédients 2 à 3 autres minutes. Ajouter les herbes fraîches telles que sauge, aneth, ciboulette et laisser mijoter environ 2 min.

Augmenter la température et ajouter le bouillon de poule et la bière. Une fois le liquide en ébullition, réduire la température. Laisser mijoter et réduire à un tiers du liquide. Ajouter le brocoli. Bien mélanger, saler, poivrer.

Ajouter les palourdes et mélanger. Mettre le couvercle et laisser mijoter 3 minutes. Bien secouer la casserole de temps en temps.

Cuire les spaghettis al dente avec une pincée de sel puis égoutter. Remettre dans la casserole avec le beurre et un peu de jus de citron le temps que le beurre fonde.

Dresser les spaghettis sur l'assiette, ajouter la sauce et les palourdes (vérifier que toutes les coquilles soient ouvertes, jeter celles qui restent fermées) et servir immédiatement. Ajouter une tranche de citron et des herbes fraîches.

Accompagner d'un verre de Geuze belge ou, comme en Italie, d'un vin blanc Vermentino.

Un bon repas mérite une bonne bière



Nos sommeliers vous conseillent avec ce plat :

Andechser Weissbier blonde

Jaune or, banane puissante, girofle, vanille, corps très plein et ample, le top. La Hefeweizen est typique pour la Bavière. Un style de bière qui est brassé avec au moins 50% de malt de blé et contient des tons fruités comme la banane ou le girofle; ce sont là des produits secondaires de la levure. Belle mousse et riche.