



Temps Total
70 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
EASY

Un plat classique de pâtes avec une abondance de fruits de mer dans une sauce tomate au vin blanc avec des herbes fraîches.

Rendements
10

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
huile d'olive	3/4 tasse	175 mL
oignon finement haché	3 tasses	750 mL
ail haché	1/4 tasse	60 mL
flocons de piment fort	1 c. à thé	5 mL
sel et de poivre	1 c. à thé	5 mL
vin blanc sec	1 tasse	250 mL
soupe Bisque de tomates Signature de <i>Campbell's</i> ®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81 kg)
eau	3 tasses	750 mL
palourdes du Pacifique, nettoyées	30	30
crevettes moyennes, décortiquées et déveinées	50	50
moules, nettoyées et débarbées	30	30
calmars (anneaux et tentacules)	1 1/4 lb	567 g
pétoncles de baie	1 1/4 lb	567 g
linguines cuites et égouttées	3 lb	
basilic frais déchiré	3/4 tasse	175 mL
persil frais haché	3/4 tasse	175 mL

Tip

- Servir la sauce sur du pain croûté au lieu des pâtes en guise d'apéritif.
- Doubler la quantité de flocons de piment fort pour une version épicée.

Conseils :



INSTRUCTIONS

1. Chauffer l'huile dans un grand chaudron à feu moyen doux. Cuire l'oignon, l'ail, les flocons de piment fort, le sel et le poivre pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et parfumés. Augmenter l'intensité du feu, puis verser le vin. Laisser mijoter de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié.

2. Ajouter la soupe et l'eau. Laisser mijoter pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit légèrement réduit. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 3 jours.

Chauffer 1 tasse (250 ml) de sauce dans la poêle, puis porter à ébullition. Incorporer 3 palourdes et laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes. Ajouter ensuite 5 crevettes, 3 moules, 2 oz (60 g) de calmars et 2 oz (60 g) de pétoncles. Couvrir et cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites et que les coquilles soient ouvertes. Avant la cuisson, jeter tous les mollusques qui ne se ferment pas lorsqu'on tape la coquille et jeter ceux dont la coquille ne s'ouvre pas après la cuisson. Mélanger avec 2/3 tasse (141 g) de linguines cuites. Saupoudrer de 15 ml (1 c. à soupe) de basilic et de persil.