

Tagliatelles aux boulettes de veau et coques

Pour 4 personnes

400 g de viande de veau hachée
(1/3 d'épaule, 1/3 de tendron et 1/3 de collier)
500 g de coques
250 g de tagliatelles
1 cuillerée à soupe rase de poudre d'amande
2 pincées de muscade
1 œuf
4 échalotes
20 cl de vin blanc
6 brins de persil
1 filet d'huile d'olive

Faites suer deux échalotes finement hachées dans un peu d'huile d'olive. Dans un saladier, mélangez la viande de veau hachée avec les échalotes suées, l'œuf, le persil ciselé, la poudre d'amandes. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade et formez des boulettes de la taille d'une cerise.

Plongez les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée.

Dans une sauteuse, avec de l'huile d'olive, faites colorer les boulettes de veau en les remuant sans cesse pendant 5 minutes, ajoutez les coques soigneusement nettoyées et les 2 échalotes ciselées. Arrosez de vin blanc, couvrez et laissez cuire 3 minutes, jusqu'à ce que les coquillages soient tous ouverts. Egouttez les pâtes cuites al dente, mélangez-les longuement aux boulettes dans la sauteuse pour qu'elles s'imprègnent de toutes les saveurs. Servez sans tarder.

