



*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.

