

LINGUINE À LA SAUCE BLANCHE aux palourdes

4 portions

400 g	linguine PASTENE	14 oz
2	boîtes (142 g/5 oz chacune) de petites palourdes au naturel PASTENE	2
50 ml	huile d'olive pure PASTENE	¼ tasse
3	gousses d'ail, hachées	3
5 ml	graines de fenouil	1 c. à thé
125 ml	vin blanc sec	½ tasse
375 ml	crème à 35%	1½ tasse
	sel et poivre	
	persil frais haché	

- Faire cuire les linguine dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Les égoutter et les garder au chaud.
- Entre-temps, égoutter les palourdes ; réserver séparément les palourdes et leur jus.
- Dans une casserole de taille moyenne, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire fondre l'ail sans qu'il ne brunisse.
- Ajouter les graines de fenouil, le vin et le jus des palourdes. Saler et poivrer au goût. Porter à ébullition pendant 2 minutes, puis réduire le feu, ajouter la crème et laisser mijoter à découvert pendant 10 minutes.
- Ajouter le persil, les palourdes réservées, et bien faire chauffer. Servir avec les linguine chaudes.

