

GNOCCHETTI SARDI AUX COQUILLAGES & AUX ALGUES À LA CITRONNELLE

INGRÉDIENTS 10 // PROGRESSION

- 400 g de pâtes gnocchetti sardi
- 5 g de paillettes d'algues déshydratées
- 250 g de coques cuites en marinères et décortiquées
- 250 g de moules cuites en marinères et décortiquées
- Sel, poivre PM

Faire suer dans l'huile d'olive, les échalotes, l'ail, le gingembre et la citronnelle. Ajouter le jus de citron et laisser réduire. Verser la boisson de soja nature, le lait de coco et chauffer à feu très doux pendant 30 min. Ajouter le soja cuisine. Après une ébullition, mixer et passer la sauce au chinois.

Cuire les pâtes, chauffer les coquillages dans la sauce citronnelle et ajouter les algues.

SAUCE CITRONNELLE

- 1/2 L de boisson de soja nature SOJASUN
- 20 cl de Sojasun Cuisine
- 20 cl de lait de coco
- 2 cl d'huile d'olive
- 60 g d'échalotes ciselées
- 2 bâtons de citronnelle ciselés
- 3 gousses d'ail hachées
- 40 g de gingembre frais
- 1 jus de citron vert



Coupe « à la maison » couleur champagne, ASA.
En vente aux Galeries Lafayette de Rennes.

