

Penne aux moules et aux herbes



3 personnes



25 minutes



Très Facile

Ingrédients

- 600 g de penne
- 2 litres de moules
- 80 cl de bouillon de poisson ou de crustacés
- 4 cuillères à soupe d'herbes ciselées (persil, coriandre, estragon, ciboulette, ...)
- 100 g de beurre
- sel, poivre

Préparation

Mettez les pâtes dans une grande sauteuse, ajoutez le bouillon et le beurre coupé en morceaux. Salez légèrement et poivrez.

Posez la sauteuse sur feu vif. Dès l'ébullition, baissez le feu et laissez mijoter 10 minutes à couvert, en remuant de temps en temps.

Rincez les moules et égouttez-les. Ajoutez-les dans la sauteuse avec les pâtes et couvrez. Laissez cuire 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.

Ajoutez les fines herbes dans la sauteuse, mélangez et servez aussitôt.

Astuce : vous pouvez remplacer les moules par d'autres coquillages, selon la saison et vos envies.