

Fettuccine aux fruits de mer mélangés

PORTIONS
14



Quand l'élégance se marie au confort. Du homard tendre et onctueux, de la crème fraîche et de la bisque de homard Verve^{MD} sont exactement ce qu'il faut pour rehausser le macaroni au fromage avec cheddar blanc Campbell's^{MD}. Reconnu comme étant le favori des amateurs de fruits de mer.

PRÉPARÉ AVEC



Verve^{MD} Bisque de homard
CODE DE CAS 23412

Ingredients

5 mL	Huile d'olive
85 g	Échalote, émincée
24	Moules, moyennes, rendement comestible
24	Palourdes
15 mL	Huile d'olive
48	Crevettes, calibre 21/25, décortiquées, déveinées
16	Pétoncle, rendement à partir de 1 once crue
1 sac (1,81 kg)	Verve^{MD} Bisque de homard
900 g	Pâtes fettuccine, cuites

Directions

- 1 Dans une grande casserole, chauffer à feu moyen-vif la première quantité d'huile indiquée. Ajouter les échalotes. Faire sauter 1 minute.
 - 2 Ajouter les moules et les palourdes. Cuire à la vapeur 3 minutes ou jusqu'à ce que toutes les coquilles soient ouvertes. Retirer de la casserole. Réserver.
 - 3 Essuyer la casserole. Chauffer la deuxième quantité d'huile indiquée à feu moyen-vif.
 - 4 Ajouter les crevettes, les pétoncles, le sel et le poivre. Faire sauter de 2 à 3 minutes. Réserver.
 - 5 Dans la même casserole, ajouter la bisque de homard Verve^{MD}. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux. Ajouter tous les fruits de mer réservés. Laisser mijoter encore 3 minutes.
 - 6 Verser le mélange sur les fettuccine chauds. Garnir de ciboulette et d'huile chaude.
- PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

Pour servir

À l'aide d'une cuillère à portion ronde Spoodleno 4 et d'une cuillère no 8, répartir 1 ½ tasse du mélange sur une assiette de service. Servir immédiatement.