



## **SPAGHETTI A L'ENCRE DE SEICHES, SAUCE AUX MOULES SAFRANEES**



**par *Géraldine***

Pour 4 personnes :

- 225 g de spaghetti aromatisés à l'encre de seiche
  - 8 pistils de safran
  - 2 litres de moules grattées et ébarbées
  - 2 dl de vin blanc sec
  - 2 échalotes hachées
  - 1,5 dl de crème fraîche
  - sel et poivre noir du moulin
- 
- Faites infuser le safran dans 2 cuillerées d'eau chaude pendant environ 30 min.
  - Versez les moules dans une marmite avec le vin et les échalotes. Couvrez et faites bouillir 3 min. Retirez du feu et laissez reposer 5 min.
  - Passez le liquide de cuisson dans un filtre à café et versez dans une casserole. Faites réduire à 1,5 dl environ.
  - Retirez les moules de leur coquille et réservez au chaud.
  - Ajoutez au liquide de cuisson la crème et le safran avec son jus. Faites mijoter environ 5 min jusqu'à épaississement. Salez et poivrez.
  - Faites cuire les pâtes « al dente ». Égouttez soigneusement et mélangez avec les moules. Faites glisser dans un plat de service chaud et versez la sauce au centre. Servez aussitôt.