

Tagliatelles aux crevettes

CUISIMAGES

Réf :
4801

Type :
Pâtes

Préparation :
20 min
Repos: 3 h

Cuisson :
20 min

Coût :
 

Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de tagliatelles
- 16 crevettes
- 1 gousse d'ail / 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- 2 cuillères à café de liqueur de cerise
- 1 verre de muscadet
- 1 cuillère à soupe de calvados
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 pincée de piment de Cayenne



Marinade : 3 cuillères à soupe de citron / 12 cuillères à soupe d'huile d'olive / 2 gousses d'ail écrasées / 2 cuillères à café de gingembre.
Décortiquez les crevettes en laissant le bout des queues. Incisez le dos des crevettes puis plongez les dans la marinade et laissez reposer 3 heures en couvrant d'un film plastique. Réservez les têtes.



Pelez l'ail et l'échalote et hachez les finement.

Faites les revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez la liqueur de cerise, le sucre et le muscadet.



Ajoutez les têtes des crevettes et le piment de Cayenne et faites mijoter sur feu moyen pendant 15 min, tout en écrasant les têtes des crustacés à l'aide d'une spatule en bois.

Dans une autre poêle, cuisez les queues des crevettes dans la marinade puis flambez au calvados.



Une fois cuites, mettez les queues des crevettes de côté.

Transvasez le jus de cuisson dans l'autre poêle ou finissent de cuire les têtes des crevettes.

Laissez réduire à feu fort pendant 2 min.



Passez les têtes des crevettes au chinois en tassant fortement à l'aide d'une spatule en bois, afin de récupérer le maximum de jus de cuisson.

Transvasez à nouveau dans la poêle et mélangez avec 1 cuillère à soupe de farine.

Ajoutez ensuite la crème fraîche, salez et poivrez.



Plongez les tagliatelles dans un grand volume d'eau bouillante.

Mélangez la sauce pleine de saveur avec les tagliatelles bien égouttées.

Déposez ensuite sur les assiettes un bouquet de crevettes sur un lit de tagliatelles parfumées.



Conseils
Variante
Vins

Tavel