



LINGUINE SAUCE AUX CREVETTES

Pour 4 personnes :

500g linguine - 2 càs d'huile d'olive - carapaces et têtes de grosses crevettes environ 12 - 1/2 oignon - 1 carotte - 1 gousse d'ail - cognac - 1 verre de Noilly-Prat - 2 càs de concentré de tomates - 1/2 litre de crème entière liquide - sel - poivre -

Dans une casserole, verser l'huile d'olive et ajouter les carapaces et les têtes des crevettes. Les faire colorer sur feu vif. D'un autre côté couper en cubes l'oignon, la carotte, la gousse d'ail. Les ajouter dans la casserole. Mélanger. Cuire 10 minutes. Déglacer avec du cognac. Laisser évaporer. Verser le verre de Noilly-Prat et réduire à nouveau. Ajouter le concentré de tomates et la crème. Cuire sans couvrir durant 1/2 heure. La sauce doit être réduite et épaisse.

Pendant ce temps, faire bouillir une grande quantité d'eau en ajoutant une belle poignée de gros sel gris. Plonger les linguine. Les cuire à partir de la nouvelle ébullition le temps noté sur le paquet. Récupérer avant la fin de la cuisson dans un bol deux louches d'eau de cuisson. Egoutter les pâtes. Verser dans la casserole (des pâtes) la sauce, les pâtes et l'eau de cuisson petit à petit (attention à ne pas trop liquéfier la sauce). Remuer, les pâtes doivent être bien enrobées de sauce. Servir aussiTôt!

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr