

Linguine à l'encre de seiche, pétoncles de baie et embeurrée de tomates au basilic |

Recette pour 4 personnes



Description

Pâtes fraîches colorées à l'encre de seiche, servies avec une sauce riche aux tomates et basilic frais. Le tout surmonté de petits pétoncles poêlés.

L'astuce du chef

La sauce doit idéalement être complétée au dernier moment pour garder tout la fraîcheur des tomates et du basilic.

Ingrédients

Pâte

- 2 Unité(s) Oeuf
- 200 Gr Farine
- 15 Ml Encre de seiche
- 5 Gr Sel

- Beurre
- Sel et poivre

Embeurré de tomate

- 100 Gr Échalote
- 200 Gr Tomate
- 100 Ml Vin blanc
- 200 Ml Crème 35%
- 10 Feuille(s) Basilic
- 150 Ml Fumet de poisson
- 1 Gousse(s) Ail

- Beurre
- Sel et poivre

Pétoncle

- 250 Gr Pétoncles de baie
- 0.50 Unité(s) Citron

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Ciselez l'échalote et le basilic. Mondez les tomates ; blanchissez-les quelques instants dans de l'eau bouillante, refroidissez-les dans l'eau et retirez la peau. Taillez ensuite les tomates en pétales avant de les mettre en dés. Pressez le citron.

Pâtes

Commencez par bien mélanger les oeufs avec le sel et l'encre de seiche. Dans un grand bol, déposez la farine et formez un puit au centre. Versez la préparation liquide au milieu et commencez à mélanger avec une fourchette. Formez la pâte avec la paume de main (fraiser ou fraser).

Laissez reposer la pâte au moins 30 minutes avant de la passer au laminoir.

Faites cuire les linguine 2 minutes dans un grand volume d'eau bouillante et salée. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez.

Embeurrée

Faites suer les échalotes et l'ail avec un peu de beurre, ajoutez le vin blanc et laissez réduire de moitié. Versez le fumet de poisson ainsi que la crème et faites réduire pour avoir une consistance intéressante. Terminez avec le basilic frais et les dés de tomates.

Pétoncle

Chauffez une grande poêle avec un peu de beurre. Quand le beurre est bien mousseux et qu'il commence à dorer, ajoutez les pétoncles. Cuire 1 minute sans brasser, ajoutez le jus de citron et mélangez. Assaisonnez et servez.

Bon appétit!