

Tagliatelles à la Sicilienne, sauce tomate et fines herbes

Recette pour 4 personnes

Description

Saucisses italiennes grillées servies sur un lit de linguinis en sauce tomate et fines herbes garnie de champignons et de bébés épinards.

L'astuce du chef

Pour savoir si la saucisse est cuite, piquez-la avec une fourchette. Si le jus coule, elle est cuite!

Ingrédients

Ingrédient

- 250 Gr Linguine
- 2 Unité(s) Saucisse italienne
- 1 Unité(s) Échalote française
- 150 Gr Bébés épinards
- 150 Gr Champignons de paris
- 8 Unité(s) Olives kalamata dénoyautées
- 4 Unité(s) Tomates séchées
- 200 Ml Sauce sicilienne tomate et herbes
- 500 Ml Bouillon de poulet

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Faites pocher les saucisses 15 min au bouillon de poulet et réservez. Ciselez l'échalote, émincez les champignons et les épinards. Ensuite, coupez les tomates séchées ainsi que les olives Kalamata en brunoise. Dans une casserole, portez à ébullition une grande quantité d'eau salée. Plongez-y les linguinis et faites-les cuire selon les instructions sur l'emballage ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez et arrosez d'huile d'olive. Réservez à la température ambiante.

Préparation pour la sauce

Dans une grande poêle, faites caraméliser légèrement les échalotes. Ensuite, ajoutez les champignons, les olives noires et les tomates séchées puis laissez cuire 3 min. Ajoutez la sauce et mijotez 2 min. À la toute fin, ajoutez les épinards.

Finition

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites colorer les saucisses italiennes. Tranchez-les en biseau.

Service

Faites réchauffer les linguinis dans la sauce et les servir en nid dans une assiette. Déposer la saucisse par dessus et finir l'assiette avec des herbes ou de la roquette.

Bon appétit!