

Tagliatelles à l'encre de seiche et crevettes

Recette pour 12 tapas

Description

Voilà une recette de pâte fraîches à base de farine de pois chiche.

L'astuce du chef

Coupez des petits carrés de pâte fraîche, cela sera plus facile à passer au laminoir. Dans cette recette, vous n'avez pas de gluten, cela fragilise la pâte lors du passage dans le laminoir

Ingrédients

Pâte fraîche

- 300 Gr Farine
- 3 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Vinaigre blanc
- 4 Gr Encre de seiche

Garnitures et sauce

- 2 Unité(s) Échalote ciselée
- 175 Ml Crevettes nordiques
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 50 Ml Vin blanc
- 2 Pincée(s) Sel et poivre
- 8 Feuille(s) Basilic

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **0 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Tagliatelles

Dans un robot culinaire, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit homogène (10mins).

Enveloppez-la de papier alimentaire et donnez-lui 2 heures de frigo.

À terme, à l'aide d'un laminoir à pâte, étalez des feuilles de pâtes, ensuite, passez les feuilles de pâte dans la partie, laminoir tagliatelle.

Juste avant de servir, faites bouillir une eau salée et cuire les tagliatelles , 3 minutes à partir de l'ébullition.

Crème et crevettes

Faites revenir les échalotes dans une casserole avec de l'huile végétale et une noisette de beurre.

Ajoutez le vin blanc, laissez réduire, pratiquement à sec, ajoutez ensuite la crème, assaisonnez de sel et poivre, ainsi que les crevettes, laissez cuire quelques minutes.

Assurez-vous d'une belle cuisson des crevettes.

Finitions et montage

Égouttez les pâtes après leur cuisson, les mélanger à la sauce crème et crevettes.

Finalisez en déchirant entre vos doigts les feuilles de basilic.
Mélangez l'ensemble délicatement, servez.

Bon appétit!