Linguine à la bisque de crevettes grises

Coup de coeur / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$$	30min	60min

Ciao! Je te propose ici une petite recette de pâtes création que j'ai réalisée le week-end passé sur une inspiration momentanée (plus ou moins). Après avoir cuisiné des takoyaki aux crevettes grises pour mes invités vendredi soir, il me restait les carapaces desdites crevettes, et plutôt que de les jeter pourquoi ne pas en faire une bisque? La recette de la bisque peut-être dégustée telle quelle si on ajoute un peu de crème une fois filtrée, mais on l'utilise ici pour y faire cuire des linguine avant de les servir avec un peu de straciatella et un petit tartare de crevettes crues. Comme les crevettes crues (gamberi rossi ou amaebi) peuvent être un peu compliquées à se procurer en Suisse, Tu peux également proposer les pâtes avec les crevettes grises décortiquées en place du tartare.

Liste des ingrédients

Pour la bisque

200 g de carapace de crevettes grises

1 oignon

2 gousses d'ail

1 morceau de poireau

1 tomate

1 cc de concentré de tomate

1 feuille de laurier

1 branche de thym

1 branche de persil

1 l de fumet de poisson

1 dose de safran

Sel et poivre

Pour le tartare

200 g de crevettes crues (gamberi rossi ou amaebi)

1 cc de zestes de citron

1 cc de ciboulette ciselée

2 cs d'huile d'olive

Sel et poivre

Les pâtes

400 g de linguine

La bisque

Le tartare

Stracciatella

Cerfeuil

Étapes de préparation

1

Coupe grossièrement l'oignon, les gousses d'ail et la tomate. Fais chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande casserole et fais-y revenir les carapaces, l'oignon, ail, poireau et tomate 5 minutes. Ajoute le concentré de tomate et mélange bien.



2

Verse le fumet dans la casserole, ajoute le laurier, le thym, le persil et le safran. Porte à ébullition et laisse mijoter 45 à 60 minutes avant de filtrer le mélange.



3

Pour le tartare, coupe les crevettes et assaisonne avec les zestes, la ciboulette, l'huile d'olive et un peu de sel et poivre. Réserve au frais.



4

Pour les pâtes, porte un grand volume d'eau à ébullition et fais-y cuire les linguine la moitié du temps indiqué sur le paquet, puis termine la cuisson dans une sauteuse avec la bisque jusqu'à ce que les pâtes soient cuites et la bisque réduite avec une consistance nappante.



5

Dresse les pâtes à l'assiette, ajoute 1 cs de stracciatella, place une jolie quenelle de tartare dessus et sers sans attendre. Bon app'

