

Pâtes

Linguine aux gambas et artichauts poivrade



45 min 30 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

690

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les linguines

400 g **Linguine**
12 unité(s) entière(s)
Gambas
500 g **Artichaut**
200 g **Tomate(s) cerise**
2 **Gousse(s) d'ail**
15 cl **Vin blanc**
15 cl **Fumet de poisson**
1 botte(s) **Persil plat**
5 cl **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Equeuter les tomates cerise préalablement lavées, les couper en 2 dans la hauteur avec un couteau d'office. Réserver sur une assiette.
- 2 Ecraser l'ail sous la paume de la main, l'éplucher avec le couteau d'office.
- 3 Couper l'ail en deux, ôter le germe et le ciseler finement. Réserver sur une assiette.
- 4 Efeuiller le persil, le ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver sur une assiette.
- 5 Ôter les anneaux des gambas tout en gardant la queue et la tête attachées au corps. Réserver sur une assiette.
- 6 Ôter les premières feuilles des artichauts poivrade. Arrivé au coeur, couper la partie très dure et nettoyer le pied avec le couteau.
- 7 Avec un couteau éminceur, couper les artichauts en deux dans la hauteur, ôter les éventuels filaments qui sont à l'intérieur.
- 8 Emincer finement les artichauts avec l'éminceur dans la longueur. Réserver dans un bol.

Étape 2

Cuisson des ingrédients

- 1 Faire chauffer un faitout d'eau sur feu vif.
- 2 Faire chauffer une sauteuse avec de l'huile d'olive sur feu vif.
- 3 Déposer l'ail dans la sauteuse, faire revenir avec une cuillère en bois.
- 4 Ajouter les artichauts et mélanger.
- 5 Après quelques instants, ajouter le persil et les gambas, faire revenir le tout.
- 6 Dès que la première face des gambas est rose, les retourner avec une pince de cuisine.
- 7 Ajouter les tomates, assaisonner de sel et de poivre.
- 8 Déglacer avec le vin blanc puis ôter les gambas et réserver sur une assiette.
- 9 Verser le fumet de poisson, goûter pour rectifier l'assaisonnement si besoin. Réserver la sauteuse sur feu très doux.
- 10 Lorsque l'eau du faitout est à ébullition, ajouter du sel et plonger les pâtes dedans.
- 11 Baisser le feu, mélanger les pâtes et laisser cuire le temps indiqué sur le paquet.
- 12 Réserver les gambas au four à 80°C (Th.3).
- 13 Vérifier la cuisson des pâtes, les égoutter dans une passoire une fois cuites "al dente".
- 14 Verser les pâtes dans la sauteuse, bien les mélanger à la sauce. Laisser cuire pendant 1 minute et débarrasser.

Étape 3

Dressage

- 1 A l'aide de la pince de cuisine, dresser les pâtes dans une assiette, déposer quelques tomates et artichauts sur le dessus.
- 2 Sortir les gambas du four, les disposer sur les pâtes.
- 3 Décorer de quelques feuilles de persil, verser une goutte d'huile d'olive et servir.