



Les plats principaux

Linguine au vin blanc, fines herbes fraîches et de crevettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de crevettes grises
150 grammes de tomates séchées au soleil
2 cuillères à soupe de purée de tomate
120 millilitres de vin blanc sec
40 grammes de parmesan
400 grammes linguini
3 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1/2 citron (jus et zeste)
1 bouquet de basilic
1 oignon (ciselé)
2 gousses d'ail
rucola
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Mixez bien lisse les tomates séchées au soleil.

Faites revenir l'oignon avec l'ail pressé dans de l'huile d'olive bouillante. Ajoutez la purée de tomates et cuisez 2 minutes en mélangeant. Déglacez au vin blanc, ajoutez les tomates mixées et laissez mijoter 5 minutes à feu doux.

Égouttez les pâtes et conservez un peu d'eau de cuisson. Mélangez les pâtes à la sauce. Ajoutez les crevettes, le jus de citron, le persil et la moitié de la roquette puis versez éventuellement un peu d'eau de cuisson pour allonger la sauce. Salez et poivrez.

Répartissez les pâtes sur 4 assiettes et saupoudrez d'un peu de zeste de citron, de roquette et de basilic. Terminez par le parmesan râpé.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

