

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Pasta con gamberetti e rucola

Le 15 avril 2009

1 Une nouvelle recette tirée de l'Italie de Jamie, par Jamie Oliver.

C'est une recette très rapide, simple et savoureuse.
Une véritable explosion de saveurs et de couleurs.

Votre panier pour 4 personnes :

450 gr de pâtes secs
2 gousses d'ail
1 piment rouge sec
400 gr de crevettes crues décortiquées
1 petit verre de vin blanc
2 cuil à soupe de passata
1 citron
2 poignées de roquette
12 tomates « cerise »
Huile d'olive
Sel & Poivre



Faites cuire vos pâtes dans un grand volume d'eau salée en suivant les instructions sur le paquet.

En parallèle, dans une sauteuse, faites chauffer de l'huile d'olive avec votre ail haché et le piment.
Dès que l'huile est chaude et que l'ail commence à blondir, faites revenir rapidement vos crevettes.
Ajoutez le vin blanc & la passata, poursuivez la cuisson quelques instants.

Coupez vos tomates en deux et réservez-les.

Lorsque vos pâtes sont cuites, égouttées-les et conservez un peu d'eau de cuisson.
Versez-les dans votre sauteuse avec vos tomates, le jus de citron et la moitié de roquette grossièrement hachée.
Mélangez soigneusement et servez vous de l'eau de cuisson pour détendre la sauce si besoin.

Servez, saupoudrez chaque assiette avec la roquette restante et quelques zestes de votre citron.

Jamie Oliver utilise une purée de tomates séchées, au lieu des tomates fraîches. Si le goût est intéressant, le plat manque de « souplesse » selon moi et puis avec le printemps qui s'installe j'ai envie de légumes frais !!! La saison des langoustines débutant, j'ai hâte de la refaire en remplaçant les crevettes par ces dernières.

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*