Recette

Linguine aux crevettes, à l'ail et aux épinards









Ingrédients

- 300 g de linguine
- 250 ml de vin blanc sec divisé
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 c. à soupe de beurre
- Queues de crevettes
- 1 poivron rouge coupé en minces lanières
- Épinards hachés
- 1/4 c. à thé de flocons de piment fort (optionnel)
- 250 ml de crème à fouetter
- Sel
- Basilic ou Persil
- Ail

Recette

1/ Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais fermes; égoutter et remettre dans la casserole.

2/ Mélanger 2 c. à soupe de vin avec la fécule de maïs, jusqu'à consistance homogène; réserver. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen-vif; cuire les queues de crevettes, l'ail, le poivron rouge et les flocons de piment fort, en remuant, environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soient opaques. Réserver.

3/ Verser le reste du vin dans la même casserole; augmenter à feu vif et amener à ébullition, en grattant les petits morceaux collés au fond. Laisser bouillir environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que le vin ait réduit du tiers environ; incorporer la crème en remuant et remettre à bouillir. Incorporer le mélange de fécule de maïs; laisser bouillir, en remuant, 1 minute.

4/ Ajouter le mélange aux crevettes avec ses jus et les épinards, en remuant. Cuire, en remuant, 1 minute, ou jusqu'à ce que les épinards aient ramolli et que les crevettes soient chaudes. Saler au goût. Verser sur les pâtes et remuer pour enrober. Servir parsemé de basilic.

Bon appétit !