

Tagliatelles au Parmesan, Crevettes à l'ail, Pop-corn de chorizo

Recette pour 4

Description

Une recette simple et goûteuse. Un mariage de saveurs qui vient donner une autre vie à la Carbonara traditionnelle.

Ingrédients

Carbonara

- 375 Gr Tagliatelle
- 65 Gr Parmigiano reggiano râpé
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Crevettes à l'ail

- 3 Unité(s) Grosse(s) crevette(s)
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 125 Gr Beurre clarifié
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Finitions

- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 0.25 Tasse(s) Parmigiano reggiano râpé
- 2 Branche(s) Persil plat
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pop-Corn Chorizo

- 1 Sachet(s) Pop-corn
- 150 Gr Chorizo espagnol
- Sel et poivre

- Huile d'olive

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Laissez le beurre sur une chaleur très douce, de manière à séparer le petit lait du gras, pour obtenir le beurre clarifié.

Détaillez le chorizo en petite brunoise.

Ciselez finement la ciboulette, effeuillez le persil plat pour la finition.

Râpez le Parmesan, au moment clarifiez les oeufs et conservez le jaune d'oeuf (intact) pour la finition.

Cuisson des pâtes

Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuisez les pâtes al dente.

Gardez 250 ml (1 tasse) d'eau de cuisson, égouttez-les et remettez-les dans la casserole.

Au moment de servir, faites bouillir l'eau de cuisson que vous avez gardé, versez là sur les pâtes, ajoutez le Parmesan râpé, les jaunes d'oeufs, plus une cuillère de beurre, assaisonnez de sel et poivre.

Crevettes

Dans une poêle chaude avec de l'huile et une noisette de beurre, faites revenir les queues de crevettes durant 1 minute de chaque côté. Assaisonnez de sel et poivre.

Gardez le beurre clarifié à une température moyenne, ajoutez-y l'ail haché, plongez-y les crevettes sautées, pour les infuser avec l'ail.

Avant de servir, sortez les crevettes, dans un bol, faites rouler les crevettes avec la ciboulette ciselée.

Pop-Corn, Chorizo

Suivez les indications préconisées sur le sac de Pop-Corn.

Dans une poêle chaude, faites revenir la brunoise de Chorizo durant quelques secondes, juste pour bien la faire suer, sans la sécher.

Au moment de servir vous mélangerez délicatement les Pop-Corn avec l'huile et la brunoise de Chorizo, Salez poivrez au besoin.

Finitions

Dans une assiette creuse ou sombréro, déposez délicatement les pâtes dans le fond. Déposez dessus les crevettes au beurre clarifié et ciboulette. Ajoutez du Parmesan dessus en finition, ainsi que sur le top les Pop-Corn au Chorizo.

Finalisez avec des feuilles de persil plat.

Bon appétit!