

Penne cuites comme un risotto (Pastasotto) aux citron et asperges vertes, crevettes flambées au cognac |

Recette pour 4 portions

Description

Une recette simple et toute en fraîcheur, Pastasotto, penne cuites comme un risotto aux crevettes

L'astuce du chef

Vous pouvez varier le type de pâte en fonction de ce que vous avez déjà chez vous.

Ingrédients

Pour le pastasotto

- 300 Gr Penne rigate
- 600 Ml Fumet de poisson
- 1 Botte(s) Asperge verte
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Citron
- 30 Gr Noix de pin
- 50 Gr Parmigiano reggiano
- 100 Ml Vin blanc
- 1 Poignée(s) Roquette
- 1 Cuil. à thé Pâte de piment (sriracha)

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour les crevettes

- 12 Unité(s) Crevettes géantes non decortiquées
- 100 Ml Cognac

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Émincez l'oignon blanc. Taillez les asperges de biseau. Hachez l'ail. Dans une casserole, porter à ébullition de l'eau salée. Dans une autre casserole, faites chauffer le fumet de poisson. Faites rôtir les pignons de pin. Zestez et pressez le jus de citron. Réalisez des copeaux de parmesan avec un économètre.

Préparation du pastasotto

Dans un wok, faites suer les oignons à l'huile d'olive, puis ajoutez les Penne Rigate. Lorsque les pâtes sont nacrées (c'est-à-dire enrobées d'huile d'olive), déglacez avec le vin blanc, ajoutez la gousse d'ail puis laissez réduire. Mouillez alors à hauteur avec le fumet de poisson chaud et laissez cuire à couvert. Ajoutez du bouillon autant de fois que nécessaire, jusqu'à cuisson complète des

pâtes (comme pour un risotto). Faites cuire les pointes d'asperges dans l'eau bouillante salée pendant 1 à 2min. Plongez-les ensuite dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson et afin qu'elles conservent leur couleur. Lorsque les pâtes sont cuites, ajoutez aussitôt le jus et le zeste de citron, les pointes d'asperges cuites et les pignons de pin rôtis, puis rectifier l'assaisonnement. Vous pouvez ajouter quelques gouttes de pâte de chili au goût.

Préparation des crevettes flambées

Dans une poêle chaude, placer au dernier moment les crevettes assaisonnées de sel et de poivre dans un filet d'huile d'olive. Les cuire 1min de chaque côté, puis les flamber avec le Cognac.

Dressage de vos assiettes

Dressez le pastasotto dans des assiettes creuses, décorez avec quelques feuilles de roquette et des copeaux de parmesan, puis ajouter les crevettes flambées tout autour.

Bon appétit!