

Poêlée de langoustines aux pâtes fraîches et faisselle de chèvre



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

16 langoustines de taille moyenne
300 g de poitrine fumée coupée en tranches fines
400 g de tagliatelles fraîches
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la sauce:

250 g de faisselle de chèvre
1 botte d'aneth
1 jus de citron
sel et poivre

Préparation

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, plongez les pâtes et laissez cuire 3 minutes. Egouttez-les, passez-les sous l'eau froide et réservez.

Préparez la sauce. Lavez, essorez et ciselez l'aneth. Mélanger l'aneth avec la faisselle de chèvre, ajoutez le jus de citron, salez et poivrez. Réservez.

Séparez les queues des têtes des langoustines.

Enroulez chaque queue dans une tranche de poitrine fumée, salez et poivrez très légèrement.

Mélangez la sauce et les pâtes et dressez un nid sur chaque assiette. Réservez. Faites poêler les queues de langoustines dans l'huile d'olive 4 minutes en les retournant. Posez-les sur du papier absorbant.

Dressez les queues de langoustines sur les nids de pâtes et servez aussitôt.

Une recette de Marc Labourel.