

LINGUINE AUX FRUITS DE MER





LINGUINE AUX FRUITS DE MER

RECETTE DE CLÉMENT BOUVIER



6 PERS.

INGRÉDIENTS

Pour les fruits de mer

- 12 langoustines entières
- 300 g de moules
- 200 g de coques ou palourdes
- 12 crevettes entières ou gambas
- 30 g de soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasée
- 5 cl de vin blanc sec

Pour les pâtes

- 500 g de linguine fraîches ou sèches
- Gros sel pour cuisson
- Zeste de citron jaune
- Persil plat ou basilic thaï pour la finition

Pour le jus corsé

- 25 cl de fumet corsé de langoustine SALSUS
- 2 échalotes ciselées
- 10 cl de vin blanc sec
- 15 g de soupe de concentré de tomate
- 10 g de beurre
- 1 branche de thym citron



PRÉPARATION

1. Cuisson des fruits de mer

- Dans une grande sauteuse, faire revenir l'ail dans l'huile d'olive.
- Ajouter les langoustines et les crevettes. Faire saisir rapidement.
- Ajouter les moules et les coques (ou les palourdes), déglacer au vin blanc.
- Cuire à couvert jusqu'à ouverture des coquillages.
- Décortiquer les coquillages et réserver les langoustines entières ou coupées en deux selon la présentation souhaitée.
- Filtrer et conserver les sucs de cuisson.

2. Déglçage et liage

- Faire suer les échalotes, ajouter le concentré de tomate.
- Déglacer avec le vin blanc et le jus des coquillages.
- Ajouter le fumet corsé de langoustine, le thym, et faire réduire à consistance nappante.
- Monter au beurre.

3. Cuisson des linguine

- Cuire les linguine al dente dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
- Égoutter en conservant un peu d'eau de cuisson.

4. Mise en sauce

- Mélanger les linguine avec les fruits de mer décortiqués et le jus corsé.
- Réchauffer doucement et ajuster la texture avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire.

DRESSAGE

- Dresser les linguine en nid dans chaque assiette.
- Déposer les langoustines entières sur le dessus, napper du jus corsé.
- Ajouter zeste de citron, persil ciselé ou basilic thaï selon l'inspiration.

Astuce du Chef

Pour apporter plus de peps au plat, saupoudrez de l'épice Vadouvan.