



SOUPER SPAGHETTI

La Tablée des Chefs



Recette créée par le
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

- 1 boîte de linguines Catelli® Sans Gluten, cuites et refroidies
- 1 oignon haché finement
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 2 pincées de safran
- 125 ml de vin blanc
- 500 ml de tomates confites coupées en petits dés
- 8 pétoncles U10 grillés et tranchés
- 8 crevettes d'Argentine grillées et tranchées en 2 sur le sens de la longueur
- 2 homards cuits, décortiqués, légèrement grillés et coupés en morceaux
- 250 ml d'aneth
- 1 litre de feuilles de mâche

Linguine, sauce aux tomates confites et fruits de mer grillés

méthode

- 1 Dans une grande poêle chaude et huilée, sauter l'oignon haché pendant 5 minutes, ajouter l'ail, le safran et poursuivre encore 5 minutes. Déglacer au vin blanc et réduire à sec.
- 2 Ajouter les tomates, les fruits de mer, les pâtes et l'aneth. Bien mélanger et servir aussitôt.
- 3 Parsemer de feuilles de mâche.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée
des Chefs

INSPIRÉE PAR



RICARDO
media

