LA CRUSTACERIE.FR
Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

Linguines aux langoustines

Pour 6 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS

- [ ] 1 kg de langoustine
- [ ] 500 g de linguine
- [ ] 2 échalotes
- [ ] 20 cl de vin blanc sec
- [ ] 30 cl d'eau
- [ ] 1 gousse d'ail
- [ ] 1 branche de thym
- [ ] 1 feuille de laurier
- [ ] 4 cl d'huile d'olive
- [ ] 1 dose de safran
- [ ] 10 cl de crème liquide entière
- [ ] Quelques feuilles de basilic
- [ ] Sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 220 °C.

Décortiquez les langoustines puis mettez-les sur une plaque de cuisson. Réservez les têtes et les carapaces. Émincez les échalotes.

Dans une cocotte, colorez les têtes et carapaces de langoustines dans de l'huile d'olive. Déglacez au vin blanc. Ajoutez l'ail, le thym et le laurier, puis versez de l'eau à hauteur et laissez cuire à petite ébullition pendant 20 min. Filtrez ensuite le bouillon obtenu. Réduisez le bouillon avec la crème et le safran.

Cuisez les linguines *al dente* dans 5 l d'eau salée. Egouttez-les. Réservez dans un plat et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Enfournez pendant 3 min les langoustines préalablement assaisonnées.

Avant de servir, mélangez les pâtes à la sauce. Dans une assiette creuse, disposez les pâtes puis répartissez les langoustines par-dessus et quelques feuilles de basilic.

Bonne dégustation !