

# Encornets au piment d'Espelette, tomates cerises poêlées et basilic

Pour 4 personnes Préparation 15 minutes Cuisson 20 minutes



## Ingrédients

- 1 enveloppe de 500g de Blancs d'Encornets
- Piment d'espelette
- 30g de Basilic
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon jaune
- 300g de tagliatelles
- 250g de tomates cerises
- 200g d'épinards en branches
- Huile d'olive
- Sel & poivre

## PRÉPARATION

1. Dans une sauteuse, faites chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen. Émincez l'oignon jaune. Coupez les tomates cerises en 2 ou 4. Faites-les revenir 3 minutes environ. Pressez l'ail en entier avec la peau ou hachez-le. Rincez et coupez les encornets en rondelles.
2. Ajoutez les épinards, l'ail et les encornets et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les épinards soient tombés. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de piment d'espelette.
3. Portez à ébullition une casserole d'eau. Lorsque l'eau bout, faites cuire les tagliatelles 12 à 14 minutes pour des pâtes al dente ou fondantes. Remuez de temps en temps.
4. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les rapidement puis remettez-les dans la casserole à couvert. Salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive.
5. Effeuillez et ciselez le basilic. Dans des assiettes, répartissez les tagliatelles, les encornets et les légumes. Parsemez le tout avec le basilic ciselé.