

# Linguine aux crevettes et aux amandes

*" Tout ce que nous pêchons dans la mer est une ressource de moins pour l'avenir. Nous ne devons pas nous contenter de ne prélever que les poissons locaux et saisonniers. Nous devons aussi faire nos choix en fonction de la façon dont ils sont capturés. Je privilégie les pêcheurs qui font tout leur possible pour ne capturer que des spécimens adultes, de la bonne taille, en quantité limitée et à l'aide de techniques sélectives. "*

— **Antonia Klugmann**

- **Pour:** 4 personnes
- **Préparation:** 1 heure 30 minutes
- **Difficulté:** moyenne
- **Développement durable:** les crevettes roses sont présentes dans l'Atlantique et la Méditerranée. Les stocks sont généralement satisfaisants dans les eaux italiennes. Comme pour tous les produits de la mer, elles demandent à être traitées comme le mets délicat qu'elles sont!
- **Saisonnalité:** on peut acheter des crevettes toute l'année Taille minimale = 20 mm (juvéniles), matures à partir de 25 mm



## Ingrédients pour les crevettes

- 20 grosses crevettes
- 4 ou 5 glaçons pour la sauce des crevettes

## Ingrédients pour le fond

- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon coupé en deux

## Ingrédients pour l'huile aromatisée

- 1 gousse d'ail
- 2 poivrons doux italiens (verts, 10 à 15 cm)
- Piment fort

## Ingrédients pour la bisque

- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 oignon
- feuilles de laurier
- 500 g de glaçons

## Ingrédients pour la crème d'amandes

- 100 g d'amandes pelées
- 600 ml d'eau
- farine d'amande, assaisonnée de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge et d'une pincée de sel

## Ingrédients pour les pâtes

- 240 g de linguine de blé complet (60 g par pers.)

## Ingrédients pour la décoration

- 6 poivrons doux italiens (verts, 10 à 15 cm)
- 4 baies de genièvre
- 1 c. à soupe de poivre noir en grains
- le zeste d'1/2 citron bio
- feuilles de laurier
- 16 asperges sauvages (cresson alénois ou de fontaine) et un petit bouquet de chénopodes (ou de plantain lancéolé)

## Préparation des crevettes

- Étuver les crevettes dans de l'eau salée pendant quelques minutes, réserver et laisser refroidir dans de l'eau glacée. Décortiquer avec des ciseaux.
- Faire une sauce en mélangeant 1/3 des têtes et des carapaces avec quelques glaçons (4 ou 5) et de l'huile d'olive extra vierge (3 ou 4 cuillères à soupe) dans un mixeur puissant.
- Tamiser.

## Préparation du fond

- Ajouter 1/3 des têtes et des carapaces, les branches de céleri, la carotte, l'oignon, 2 gousses d'ail, les baies de genièvre et le zeste de citron + 500 ml d'eau dans une poêle.

## Préparation de l'huile aromatisée

- Ajouter 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra, 1 gousse d'ail, 2 poivrons doux italiens finement hachés et un petit morceau de piment dans une poêle.
- Faire cuire quelques minutes (2 min max.) et laisser infuser.
- Pendant qu'elle est encore chaude, utiliser l'huile pour assaisonner les crevettes, ajouter une pincée de sel et mélanger tous les ingrédients à la cuillère.

## Préparation de la bisque

- Préparer les têtes et les carapaces restantes en les faisant revenir dans une poêle en fer avec un peu de concentré de tomate.
- Ajouter 1 branche de céleri, 1 carotte, les feuilles d'oignon et de laurier. Couvrir de glaçons (500 g) et laisser cuire pendant environ 10 minutes.
- Tamiser et réduire le liquide jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.

## Préparation de la crème d'amandes

- Mélanger les amandes pelées avec 300 ml d'eau.
- Obtenir un mélange lisse, ajouter 300 ml d'eau et une pincée de sel.
- Poursuivre la cuisson en atteignant 100 °C en 10 minutes.
- Passer ce mélange au mixeur à la puissance maximale pendant 2 minutes.

## Préparation des pâtes

- Dans de l'eau bouillante, faire cuire les pâtes pendant 4 minutes. Égoutter et terminer la cuisson dans une poêle en fer avec le fond de crevettes.
- Lorsque les linguine sont « al dente », ajouter deux cuillères à soupe de bisque de crevettes et réduire la sauce.
- Ajouter les asperges, le cresson alénois, le cresson de fontaine ou les chénopodes, selon la saison.

## Finition

- Retirer la poêle du feu, ajouter les crevettes.
- Faire griller la farine d'amande au four à 200 °C.
- Servir les linguine en ajoutant quelques gouttes de la sauce de têtes et de carapaces, quelques gouttes de crème d'amandes et saupoudrer de farine d'amande grillée.
- Compléter le plat en ajoutant sur les linguine quelques morceaux d'asperges sauvages et de chénopodes (que l'on pourra remplacer par du plantain lancéolé), préalablement bouillis dans de l'eau salée.