

LINGUINE AUX PÉTONCLES ET SAUCE CRÉMEUSE AU CARI

Ingrédients : pour 6 portions

- ¼ de tasse (60 g) beurre
- 2 gousses d'ail, hachées fin
- 2 c. à thé (10 ml) de racine de gingembre hachée fin
- 1 c. à table (15 ml) de cari
- 1 tasse (250 ml) de crème à 35% (15% *pour moi*)
- 1 lb (450 g) pétoncles
- 1 poivron rouge, pelé, épépiné et coupé en dés
- ½ tasse (125 ml) de vin blanc sec ou bouillon de poulet
- 1 lb (450 g) de linguine
- ¼ de tasse (60 ml) oignons verts hachés
- Sel et poivre et poivre

Préparation :

- Dans une poêle faire fondre la moitié du beurre à feu moyen. Y cuire l'ail et le gingembre pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient odorants et tendre, mais non dorés.
- Ajouter le cari et cuire pendant 1 minute en remuant constamment.
- Verser la crème et augmenter le feu à moyen-vif. Amener à ébullition et cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'environ ¾ tasse (175 ml) de sauce.
- Entre temps, couper les pétoncles en rondelles de ¼ po (5 mm) d'épaisseur (*j'ai laissé un peu plus gros*). Réserver.
- Dans une autre poêle, faire fondre le reste du beurre à feu moyen-vif. Y cuire le poivron, en remuant de temps à autre, pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement ramolli.
- Verser le vin et amener à ébullition.
- Réduire le feu à doux et ajouter les pétoncles. Couvrir et laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les pétoncles soient opaques. (Moi 2 minutes était suffisant)
- Avec une écumoire, retirer les pétoncles et le poivron de la poêle, et réserver.
- Augmenter le feu à moyen-vif et faire bouillir le liquide pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit réduit à ¼ tasse (60 ml).
- Incorporer à la sauce à la crème avec les pétoncles et le poivron.
- Entre temps, dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes. Bien égoutter.
- Mélanger avec la sauce aux pétoncles et les oignons verts. Saler et poivrer.

Source: Coup de pousse- Collection culinaire- Plats de réception, transmis par Ma cuisine ... sans prétention

<http://macuisinesanspretention.blogspot.com/2011/05/linguine-aux-petoncles-et-sauce.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 24 octobre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/10/linguine-aux-petioncles-et-sauce.html>