TÊTES DE VIOLON ET CREVETTES SCAMPI

Ingrédients : pour environ 2 portions

- ½ lb (225 g) de têtes de violon
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- Une pincée de flocons de piment
- 2 grosses gousses d'ail haché finement
- ½ tasse (60 ml) de vin blanc
- 1 citron (le jus + environ la moitié du citron zestée)
- ½ lb (225 g) de grosses crevettes parées et déveinées
- 1 c. à soupe de persil plat frais ciselé
- Parmesan fraîchement râpé au goût
- Environ ½ lb (225 g) de pâtes
- Eau de cuisson des pâtes

Préparation:

- 1. Faire cuire les têtes de violon dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Égoutter et rafraîchir. Repartir une deuxième cuisson de 4-5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et rafraîchir à nouveau. Réserver.
- 2. Dans une poêle, faire chauffer l'huile et le beurre. Ajouter les flocons de piment, le zeste de citron et l'ail et faire sauter une minute.
- **3.** Faire sauter les crevettes 2-3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient rosées. Retirer de la poêle et réserver.
- **4.** Toujours dans la poêle, faire sauter les têtes de violon pendant 2-3 minutes. Retirer de la poêle et réserver.
- **5.** Faire cuire les pâtes selon les instructions de l'emballage dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver un peu de l'eau de cuisson.
- 6. Ajouter le vin blanc et le jus du citron dans la poêle et déglacer jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié, environ 3-5 minutes. Ajouter les têtes de violon, les crevettes, les pâtes cuites et égouttées ainsi que le persil haché. Touiller délicatement et poursuivre la cuisson 2-3 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Si nécessaire, ajouter un peu de l'eau de cuisson des pâtes.
- 7. Servir et garnir généreusement de parmesan râpé.

Source : déclinaison d'une recette de Closetcooking http://www.closetcooking.com/2009/05/fiddlehead-shrimp-scampi.html

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 15 mai 2012 http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/05/tetes-de-violon-et-crevettes-scampi.htm