

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
- ¼ 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.html>