



Ingrédients:

- ½ livre (225 gm) de crevettes de Matane
- ½ livre (225 gm) de pétoncles
- ¼ livre (115 gm) de goberge à la saveur de crabe (mis des paloudes)
- 1 gousse d'ail, émincée
- 2 échalotes, émincées
- 1 branche céleri, en dés (mis des champignons)
- ½ poivron, en dés
- 3 tomates
- ¼ tasse (65 ml) de vin blanc
- ¼ tasse (65 ml) crème pour la cuisson 35% (mis de la 15% à cuisson)
- 2 c. à table (30 ml) cerfeuil, séché
- Sel, au goût
- Poivre, au goût
- Un peu Huile, pour la cuisson

Préparation:

1. Émincer l'ail et l'échalote. Couper la branche de céleri en petits dés.
2. Couper le poivron et les tomates en dés. Réserver.
3. Couper la goberge à saveur de crabe en dés. Réserver.
4. Chauffer l'huile d'olive sur feu moyen-vif dans un grand poêlon. Cuire l'ail, les échalotes et le céleri pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.
5. Ajouter le poivron. Cuire pendant 1 autre minute.
6. Ajouter les tomates, les crevettes, les pétoncles et la goberge. Cuire pendant 5 minutes en remuant souvent.
7. Ajouter le vin blanc, la crème à cuisson (facultatif) , le cerfeuil, le sel et le poivre. Cuire pendant 10 minutes en remuant souvent.
8. Servir sur les pâtes alimentaires de son choix.

Ingrédients:

- La sauce aux fruits de mer n'est pas onctueuse. Les morceaux sont gros et bien visibles. Pour une sauce plus onctueuse, simplement ajouter 1/4 tasse (65 mL) de crème à cuisson 35% en même temps que le vin.
- Vous pouvez également dissoudre 1 c.à thé (3 g) de fécule de maïs dans un peu d'eau et l'ajouter en fin de cuisson pour épaissir la sauce. Vous devrez alors porter le liquide au point d'ébullition puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 1 minute en remuant constamment.
- J'ai remplacé le céleri par des champignons mais il aurait pu être remplacé par des carottes ou un autre légume au choix.

Rendement: 4 portions

Source: Le site de [Recettes.qc.ca](http://www.recettes.qc.ca)

Liens: <http://venise72.blogspot.com/2011/12/linguine-aux-crevettes-petioncles-et.html>
<http://www.recettes.qc.ca/recettes/recette.php?id=3267>