

LE
BISTRONOME

&



323 av. du président Hoover
Lille

463 av. du président Hoover
Lille
03 20 88 11 13

EN MODE



RECETTE SQUARÉMENT GOURMANDE

par les Chefs **Manuel FERREIRA** & **Laurent VISEUR**



en partenariat avec
SQUARE HABITAT
CRÉDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE

1^{er} réseau d'agences immobilières du Nord et du Pas-de-Calais*



4 pers.



Facile



25 min

Préparation



20 min

Cuisson

Penne aux gambas

Crème au vin blanc

Ingédients

Pour l'étape 1 • Penne Rigate : 400 g • Eau : 4 l • Gros sel : 20 g

Pour la sauce • 1 échalote • Beurre doux : 20 g • Vin blanc sec : 15 cl • Crème liquide entière : 25 cl

Pour la garniture • 20 gambas • Sel fin : 4 pincées • Moulin à poivre : 4 tours • Huile d'olive : 1 cl

Pour le dressage • Persil plat : 0,25 botte

Préparation

Pour les pâtes

- Porter l'eau à ébullition, ajouter le gros sel et faire cuire des pâtes selon le temps indiqué, moins 2 minutes [s'il est indiqué un temps de cuisson de 10 minutes sur le paquet de vos pâtes, les faire cuire 8 minutes].
- Egoutter et réserver un verre d'eau de cuisson.

Pour la sauce

- Eplucher et ciseler finement l'échalote.
- Faire mousser le beurre et y faire suer l'échalote.
- Déglicer avec le vin blanc et réduire presque à sec.
- Ajouter la crème liquide, porter à ébullition, baisser le feu et faire réduire d'un tiers.
- Ajouter les pâtes égouttées et un peu d'eau de cuisson des pâtes, bien mélanger.

Pour les gambas

- Chauffer l'huile d'olive.
- Faire sauter les gambas préalablement décortiquées.
- Saler et poivrer.

Pour le dressage

- Laver et ciseler le persil plat.
- Dresser des penne chaudes dans une assiette creuse, ajouter 5 gambas par personne et décorer de persil plat ciselé.