



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Strozzapreti aux langoustines et datterini



### Ingrédients pour 2 Personnes

|                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| 4 gousses d'           | ail                            |
| 3                      | langoustines                   |
| 50 ml de               | vin blanc sec                  |
| 100 ml de              | eau                            |
| 1 cuillère à soupe de  | pistaches                      |
| 1 cuillère à soupe de  | d'amandes blanches             |
| 4 cuillères à soupe de | huile d'olive                  |
| 1 poignée de           | de persil plat, finement haché |
| 200 g de               | strozzapreti                   |
| 0,50                   | courgette en julienne          |
| 100 g de               | ELVEA Tomates Datterini pelées |
|                        | huile d'olive                  |
|                        | poivre                         |
|                        | sel                            |
|                        | basilic frais                  |

### Préparation

Pelez les langoustines et retirez le tractus intestinal. Saisissez les têtes et les carapaces dans un filet d'huile d'olive. Déglacez avec un filet de vin de cuisine et d'eau. Laissez réduire le tout pendant 15 à 20 minutes à feu doux. Versez dans un tamis et récoltez le jus.

Entre-temps, préparez le pesto. Hachez finement les pistaches et les amandes.

Versez-les dans un mortier et ajoutez l'huile d'olive, le persil plat et l'ail. Écrasez jusqu'à obtention d'un pesto.

Cuisez les strozzapreti al dente dans une grande casserole d'eau salée.

Faites cuire les cubes de courgette al dente dans un filet d'huile d'olive.

Assaisonnez de poivre et de sel. Ajoutez les tomates datterini et le jus des têtes de langoustines. Faites mijoter pendant quelques minutes.

Egouttez les pâtes et incorporez-les à la sauce avec le pesto. Hachez finement les langoustines et incorporez-les aux pâtes.

Poursuivez la cuisson pendant environ trois minutes et éteignez le feu.

Répartissez les pâtes dans deux assiettes.

Finalisez avec du poivre noir et une feuille de basilic.





*Elvea, L'Italie chez vous*

