

CREVETTES SAUTEES A LA SAUCE AU PERSIL

pur 4 personnes

16, 20 ou 24 crevettes géantes (selon l'appétit et la taille du géantisme ...)

2 cubes bouillon de poule

2 oignons

2 poivrons rouges

ail (selon les goûts)

paprika

poivre de Caienne

huile d'olive

2 bouquets de persil

2 c.c. maïzena

1/4 crème entière

2 verres vin blanc

500 gr tagliatelles moyennes

encre de poulpe (ou acheter des tagliatelles déjà noires)

Tagliatelles

les cuire selon les goûts (al dente) et les passer au beurre. Si l'encre est à part, la rajouter en les passant au beurre avec un peu de sel. Garder au chaud

Sauce au persil

Laver le persil, enlever les branches, les passer dans un peu d'huile d'olive avec un peu d'ail, 1 oignon finement haché. Après un moment, baisser le feu, ajouter le vin blanc et un 1/2 cube de bouillon (rectifier l'assaisonnement à la fin) et laisser cuire 10 minutes et réduire un peu. Bien passer au mixer. Battre la crème en chantilly et l'incorporer dans le persil mixé. Garder au chaud.

Crevettes

Enlever la tête et découper la carapace du ventre (côté pattes) des 2 côtés du ventre, et retirer la carapace du ventre et les pattes. Placer les crevettes l'une à côté de l'autre sur le dos (le ventre en l'air) dans un plat pour le four.

Dans une poêle, bien griller 1 oignon coupé en lamelles, un peu d'ail finement haché et le poivron sans peau et aussi coupé en lamelles dans beaucoup d'huile d'olive. Ajouter un cube de bouillon cassé en granules, poivre, sel, paprika. L'huile doit être colorée, les oignons colorés et le poivron cuit. Garder au chaud.

Prélever l'huile pour bien arroser les crevettes et les mettre au grill dans le four 5 minutes. Eteindre le four et entre-ouvrir la porte.

Service

Dresser les assiettes avec d'abord la sauce verte sur les 2/3 de l'assiette et une boule de tagliatelles noires de côté. Déposer les crevettes sur la sauce verte et éparpiller un peu de poivrons et oignons sur les crevettes.