

TAGLIATELLE à L'ENCRE DE SÈCHE ET SAFRAN



Temps de préparation: 25mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 300g Crevettes crues non décortiquées
- 50g Echalotes
- 2cs Huile d'olive
- 50g Blanc de poireau
- 80g Carottes
- 100g Vin blanc
- 1 pincée pistils de safran
- 1000g Eau
- 150g Crème fraîche
- 200g Pâtes sèches type tagliatelle
- 200g Carottes coupées en tagliatelle
- - Persil frais

Préparation:

-
- Décortiquer les crevettes en réservant les têtes et les carapaces.
- Placer 50g d' échalotes dans le bol puis mixer 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol avec la spatule.
- Ajouter les têtes et les carapaces des crevettes ainsi que 2cs d'huile d'olive, puis faire rissoler 5 min/Varoma/vitesse 1 sans le gobelet doseur. Racler les parois avec la spatule.
- Ajouter 50g de blanc de poireau en rondelles, 80g de carotte coupés en cubes, 100g de vin blanc et 11 pincée de safran puis faire cuire 5 min/Varoma/vitesse 1.
- Ajouter 100g eau puis cuire sans le gobelet doseur 20 min/100°C/vitesse 1.
- Filtrer le jus et le verser dans le bol puis ajouter 150g de crème fraîche. Installer le couvercle sans le gobelet doseur, y insérer les tagliatelles à l'encre de seiche puis faire cuire 8 min/Varoma/vitesse 1.
- Placer les crevettes sur le plateau du Varoma et les tagliatelles de carottes dans le Varoma. À ce moment, les pâtes à l'encre de seiche doivent être entièrement dans le bol. Installer l'ensemble Varoma et poursuivre la cuisson 7 min/Varoma/vitesse 1.
- Servir les pâtes avec la sauce, les spaghetti de carottes et les crevettes puis parsemer de persil ciselé.