

Tango de crevettes au citron



(Pour 4 personnes)

- 1/8 c. à thé (0,5 ml) flocons de piment fort
- 6 c. à soupe (90 ml) huile d'olive extra vierge
- 2 c. à soupe (30 ml) feuilles de thym frais
- 1 petite échalote française (hachée finement)
- 1 petite gousse d'ail (râpée ou hachée finement)
- 1/4 tasse (60 ml) zeste de citron frais (environ 2 gros citrons)
- 3 1/2 c. à thé (17 ml) Sel de mer fin Windsor®, divisées
- Poivre noir Windsor, fraîchement moulu, au goût
- 1/2 tasse (125 ml) jus de citron frais
- 2 c. à soupe (30 ml) beurre non salé (coupé en petits cubes)
- 300 g (0,66 lb) crevettes crues 16/20 avec carapace
- 250 g (8,5 oz) pâtes fettuccine aux œufs
- 1/2 tasse (125 ml) eau de cuisson des pâtes



Garniture

- Zeste de citron frais
- Feuilles de thym frais
- Poivre noir Windsor, fraîchement moulu

Astuce : Les fettuccine peuvent être remplacés par des tagliatelles ou des pappardelles, selon vos préférences.

Préparation

1. Dans une grande casserole à fond épais, faire griller les flocons de piment à feu moyen-doux pendant 2 à 3 minutes en remuant, jusqu'à ce qu'ils dégagent leur arôme.
2. Réduire à feu doux. Ajouter l'huile d'olive, le thym et l'échalote. Cuire 5 minutes en remuant souvent. L'huile ne doit pas former de bulles. Incorporer l'ail, le zeste de citron, le poivre et 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel. Cuire 1 minute.
3. Ajouter les crevettes, couvrir et cuire à l'étuvée 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses. Remuer de temps en temps. Retirer les crevettes et réserver. Ajouter le jus de citron et le beurre dans la casserole, remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Pendant ce temps, porter une grande casserole d'eau à ébullition. Saler avec le reste de sel (3 c. à thé). Cuire les pâtes 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient al dente et toujours fermes. Réserver 1 tasse d'eau de cuisson, puis égoutter.
5. Remettre les pâtes et les crevettes dans la casserole avec la sauce. Ajouter 1/2 tasse (125 ml) d'eau de cuisson réservée. Remuer délicatement. Augmenter à feu moyen-doux et poursuivre la cuisson 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe et devienne crémeuse. Ajouter plus d'eau de cuisson au besoin.
6. Goûter et ajuster l'assaisonnement avec du sel, du poivre ou des flocons de piment. Garnir de zeste de citron, de thym frais et de poivre noir fraîchement moulu.

