

Linguine aux langoustines, tomates fraîches et citron vert

Préparation: 20 min.

Cuisson: 10 min.

Préparation: facile

vin: blanc

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 350 gr. de Linguine Primeluci
- 20 langoustines moyennes
- 4 tomates mûres et fermes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 2 gousses d'ail
- 1 citron vert, estragon, sel et poivre.

Préparations :

Couper les queues des crevettes. Couper la base des tomates en croix avec un couteau tranchant, les blanchir dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes, retirer la peau et les graines intérieures. Couper la pulpe en lanières.

Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive extra vierge avec les gousses d'ail écrasées, ajouter les crevettes et, peu de temps après, mélanger avec le vin blanc.

Ajouter la tomate, saler et cuire à couvert pendant 5 minutes. Ajouter l'estragon et l'écorce de citron vert râpée. Réservez.

Cuire la bavette dans de l'eau bouillante salée, égoutter al dente avec un peu d'eau de cuisson et faire revenir dans la sauce.

Saupoudrer d'un filet d'huile d'olive crue, saupoudrer de poivre fraîchement moulu et servir.