Pâtes à l’encre de seiche, compotée de poivrons grillés et de tomates confites au chorizo, sauce tomate à l’anis

FRUITS DE MER – PÂTES – RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 450 g de spaghettis à l’encre de seiche
- 250 grammes de crevettes/pétoncles
- 100 g de chorizo coupé en dés
- 300 ml de bouillon de poisson, de légumes ou de poulet
- 1 c. à thé de graines d’anis (facultatif)
- 3 c. à soupe de pâte de tomate
- 50 ml de vin blanc
- Une vingtaine de tomates cerises confites coupées en deux (voir notes plus bas)
- 1/2 tasse de poivron grillé coupés en petits morceaux
- 2 gousses d’ail
- 1 pincée de piment d’Espelette
- 3 c. à soupe d’huile d’olive

Préparation

1. Faire cuire les pâtes dans de l’eau bouillante selon les instructions figurant sur l’emballage.
2. Dans un autre chaudron, faire chauffer le bouillon, le vin, les graines d’anis, 2 c. à soupe de pâte de tomate et faire réduire jusqu’à ce que la sauce épaississe. Saler et poivrer au besoin.

3. Faire chauffer l’huile d’olive à feu moyen puis y déposer le poivron, les tomates, le chorizo et la pincée de piment d’Espelette. Laissez réduire à feu moyen pendant une quinzaine de minutes.
4. Faire chauffer 1 c. à soupe d’huile d’olive dans une poêle. Y mettre les pétoncles et les crevettes. Bien saler et poivrer. Ne pas trop faire cuire!
5. Voilà le moment de l’assemblage! Un peu de sauce dans le fond de l’assiette, une portion de pâtes, une louche de compote poivrons-tomates et quelques fruits de mer. Miam!