



TAGLIATELLE NOIRES AUX CREVETTES GÉANTES

PRÉPARÉES AVEC DE LA SAUCISSE ET UNE SAUCE TOMATE PIQUANTE



Gousse d'ail



Piment rouge



Tomates cœur de bœuf ✳



Saucisse de porc au persil et à l'ail ✳



Tomates pelées



Citron ✳



Persil frais ✳



Tagliatelle noires ✳



Crevettes géantes ✳



50 min



Sans lactose



Facile



Consommer dans les 5 jours

De la viande et du poisson dans le même plat ? C'est tout à fait possible : on parle alors de « terre et mer ». Mais ce n'est pas le seul aspect remarquable de ce plat : que diriez-vous d'essayer des tagliatelle noires ? Produites avec de l'encre de seiche, elles proviennent de l'usine Al Dente — veuillez donc à ce qu'elles le soient !

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Poêle, râpe, grande sauteuse et casserole.

Recette de tagliatelle noires aux crevettes géantes : c'est parti !



1 COUPER LES CONDIMENTS

Émincez ou écrasez l'**ail**. Épépinez le **piment rouge** et émincez-le. Détaillez la **tomate cœur de bœuf**. Coupez la peau de la **saucisse** pour l'ouvrir et retirez la **chair**.



2 PRÉPARER LA SAUCE

Faites chauffer la moitié de l'huile d'olive à feu moyen dans la sauteuse. Ajoutez le **piment rouge** et la moitié de l'**ail**, puis faites-les cuire 3 à 4 minutes. Ajoutez la **chair** de la **saucisse** et faites-la cuire 3 à 4 minutes en l'émiettant. Ajoutez ensuite les dés de **tomate cœur de bœuf**, les **tomates pelées**, le sucre, ¼ cc de sel par personne et 75 ml d'eau par personne. Portez à ébullition et laissez cuire à petit bouillon pendant 30 minutes.



3 COUPER

Prélevez le zeste du **citron**, puis taillez-le en quartiers. Ciselez le **persil frisé**.



4 CUIRE LES TAGLIATELLE NOIRES

Lorsque la sauce doit encore cuire 10 minutes, portez de l'eau à ébullition dans la casserole pour les **tagliatelle**. Faites-les cuire 4 minutes ★, puis égouttez-les.



5 CUIRE LES CREVETTES

Pendant ce temps, faites chauffer le reste de l'huile d'olive à feu moyen-vif dans la poêle et ajoutez le reste de l'**ail**, ½ cc de **zeste de citron** par personne et les **crevettes**. Faites cuire le tout 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que les **crevettes** soient cuites. Salez et poivrez.



6 SERVIR

Ajoutez le jus d'un **quartier de citron** par personne à la **sauce tomate**, puis salez et poivrez généreusement. Mélangez les **tagliatelle noires** à la **sauce tomate** et servez. Disposez les **crevettes** par-dessus et parsemez le tout de **persil**. Accompagnez le tout des **quartiers de citron**.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Piment rouge (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Tomate cœur de bœuf (pc) *	1	2	3	4	5	6
Saucisse de porc au persil et à l'ail (pc) *	1	2	3	4	5	6
Tomates pelées (paquet)	½	1	1½	2	2½	3
Citron (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Persil frisé frais (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Tagliatelle noires (g) 1) 3) 14) *	125	250	375	500	625	750
Crevettes géantes (g) 2) *	130	260	390	520	650	780
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	1	2	3	4	5	6
Sucre (cc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	4038 / 965	493 / 118
Lipides (g)	46	6
Dont saturés (g)	13,9	1,7
Glucides (g)	82	10
Dont sucres (g)	11,5	1,4
Fibres (g)	7	1
Protéines (g)	52	6
Sel (g)	3,6	0,4

ALLERGÈNES

1) Céréales contenant du gluten 2) Crustacés 3) Œufs 14) Mollusques

★ **CONSEIL** : Nos tagliatelle noires contiennent de l'encre de seiche et peuvent donc libérer une odeur de poisson pendant la cuisson. Pas d'inquiétude, c'est normal !

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !