

Linguine aux pieds de mouton et crevettes

Recette du chef Igor Brotto de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec

4 portions

50 g pieds de mouton séchés
320 g crevettes crues décortiquées
60 ml huile d'olive
40 g oignon haché
1 gousse ail haché
60 ml vin blanc sec
60 ml crème 35 %
Sel et poivre noir du moulin, au goût
40 g beurre non salé
Un petit bouquet de persil frais haché



- Dans un bol, réhydrater les champignons avec un peu d'eau tiède. Les égoutter après dix minutes, décanter et garder l'eau de trempage de façon à éliminer l'éventuel dépôt d'impuretés qui se dépose au fond du bol.
- Couper les crevettes en 3 morceaux et les faire revenir, dans un sautoir, avec l'huile d'olive. Après une minute, ajouter les pieds de mouton bien essorés et faire revenir à leur tour, à feu vif, pendant une minute.
- Ajouter l'oignon et l'ail haché. Rissoler à feu vif pendant une ou deux minutes.
- Assaisonner, arroser de vin blanc et laisser évaporer.
- Ajouter l'eau de trempage et le beurre, puis poursuivre la cuisson une petite minute.
- Cuire les linguines « al dente » et les ajouter dans le sautoir avec la sauce. Si la sauce est trop réduite et manque d'humidité, utiliser un peu d'eau de cuisson des linguines pour la mouiller.
- Persiller et servir.

