

Pâtes aigres-douces aux langoustines

Les ingrédients pour 6 personnes :

600 g de langoustines nettoyées et incisées dans le dos pour retirer le boyau noir
3 c à s de saké (bière de riz)
1,5 c à s de gingembre frais haché fin
500 g de tagliatelles
4 c à s d'huile d'olive
1 oignon rouge émincé
2 gousses d'ail hachées fin
1 piment rouge moulu
Pour la sauce :
40 cl de bouillon de poule
4 c à s de sauce soja
2 c à s de saké
2 c à s de sucre
2 c à s de sauce Worcestershire
1 c à c d'huile de sésame
1 c à s de maïzena

Faire mariner les langoustines dans un saladier avec le saké, le gingembre et l'huile de sésame. Les laisser s'imprégner de la marinade 15 mn environ.

Cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter. Verser 2 c à s d'huile dans une sauteuse et ajouter les langoustines pour les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient roses. Les réserver.

Verser à nouveau de l'huile dans la sauteuse et jouter l'oignon rouge, l'ail, le piment et frire jusqu'à ce que l'oignon ramollisse.

Mélanger les ingrédients pour la sauce et ajouter la sauce à l'oignon rouge, ail et piment. Porter à ébullition en remuant sans cesse pour qu'elle ne fasse pas de grumeaux. Cuire 2 à 3mn pour qu'elle prenne. Ajouter les langoustines et les pâtes et mélanger délicatement.

Répartir dans des bols individuels avant de servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>