



Linguine aux scampis, fenouil et tomates cerises



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de linguine
400 grammes de scampis (fisker daily, EP. 16/20)
2 échalotes (hachées finement)
1 fenouil (coupé en lamelles)
1 ravier tomates cerises (coupées en deux)
1 persil plat (haché finement)
huile d'olive
1 sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez, mais réservez une louche d'eau de cuisson. Laissez les pâtes égoutter.
- 2.** Décortiquez les scampis et retirez le boyau.
- 3.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites bien dorer les scampis. Salez et poivrez. Retirez les scampis de la poêle et réservez-les.
- 4.** Dans la même poêle, faites revenir les échalotes et les lamelles de fenouil dans un généreux filet d'huile d'olive.
- 5.** Ajoutez les scampis et les tomates cerises et prolongez la cuisson.
- 6.** Ajoutez les linguine et mélangez délicatement.
- 7.** Ajoutez un peu d'eau de cuisson.
- 8.** Décorez de persil plat ciselé. Salez et poivrez.