



## TAGLIATELLES AU PERSIL ET CREVETTES PIQUANTES

**A savoir** : préparez d'abord les crevettes, elles auront ainsi le temps d'absorber les parfums de la marinade. Cuisez-les à la dernière minute : elles seront prêtes en moins de 5 minutes.



Ingrédients pour 6 personnes : 400 gr de farine T55, 4 oeufs entiers (bio de préférence), 15gr de persil haché.

Placez la farine sur le plan de travail, faites un puits et versez-y les oeufs ainsi que le persil haché. Avec une fourchette brisez les oeufs et mélangez en ramenant la farine vers le centre. Lorsque la pâte commence à se former, travaillez-la encore jusqu'à obtenir une consistance lisse et élastique. Recouvrez-la avec un torchon ou du film alimentaire et laissez reposer environ 30 minutes. Divisez la pâte en 3, aplatissez l'une des boules avec la paume de la main, puis passez la pâte dans le laminoir réglé au numéro 1, 2 fois, en farinant de temps en temps, jusqu'au numéro 5. Puis faites des tagliatelles et farinez-les bien, en les séparant.



Pour la sauce : 30 crevettes crues, 3 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, 4 c. à soupe de chapelure, 5 c. à soupe d'huile d'olive, huile pimentée, sel et poivre.

Lavez et séchez le persil. Hachez l'ail et ciselez très finement le persil. Réservez 1 cuillère à soupe de persil pour la finition du plat. Décortiquez les crevettes. Dans un petit saladier mélangez l'huile d'olive, l'ail, le persil, le sel et le poivre, puis ajoutez les crevettes et mélangez bien. Couvrez avec un film alimentaire et réservez au frigo au moins 30 minutes.

Portez un grand volume d'eau salée à ébullition, cuisez les tagliatelles pendant environ 5 minutes. Pendant ce temps, sortez les crevettes du réfrigérateur et saupoudrez-les de chapelure, puis mélangez délicatement. Faites chauffer une poêle à feu vif avec un trait d'huile d'olive piquante et saisissez les crevettes jusqu'à ce qu'elles aient une couleur dorée. Ajoutez les tagliatelles avec un peu d'eau de cuisson et sautez-les. Saupoudrez de persil et servez immédiatement.