

PATES AUX OURSINS



Une recette qui ne manque pas de piquant

Temps de préparation : 20 minutes

Difficulté : Three fish icons: one orange and two white.

Nombre de personnes : 4

Les ingrédients :

- 400 g de spaghettis
- 1 gousse d'ail hachée
- 1/2 échalote finement hachée
- 150 mL de vin blanc
- 50 g de chair d'oursin (environ 8 oursins)
- 10 g de feuilles de persil hachées
- 1/2 citron coupé en quartiers
- Huile d'olive



Préparation :

1. Commencer par cuire les spaghettis *al dente* dans de l'eau bouillante salée.
2. Pendant ce temps, dans une grande poêle à frire antiadhésive ajouter un filet d'huile d'olive et faire revenir l'échalote et l'ail hachées jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Ajouter le vin dans la poêle et laisser réduire de moitié, puis ajouter la chair d'oursin.
4. Égoutter les spaghettis puis ajouter-les au mélange dans la poêle et mélanger le tout pour les enrober de sauce.
5. Servir, avec une pincé de persil hachées .

Dégustez !