

TAGLIATELLE AU TOURTEAU



Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 240 G** de [pâte fraîche](#) "pur jaunes d'œufs"
- 500 G** de pinces de tourteau cuites
- 2** échalotes
- 2** gousses d'ail
- 1 c.à.s** de concentré de tomates
- 1/2 VERRE** de vin blanc sec
- 1L** d'eau
- 50 G** de [farine de maïs](#)
- 1 BOUQUET** de coriandre
- 1** citron bio
- [Huile d'olive](#)
- [Sel](#) et [Poivre de Timut](#)

RÉALISATION

1. Faire transpirer les échalotes émincées avec un filet d'huile d'olive et deux gousses d'ail grossièrement coupées dans une grande poêle creuse, à feu moyen.

2. Casser les pinces de tourteau pour récupérer toute la chair qu'elles contiennent, en prenant soin de ne laisser aucune brisure de pince. Réserver la chair.

3. Ajouter les carapaces de tourteaux et le concentré de tomates dans la poêle contenant les échalotes. Rôtir l'ensemble à feu fort pendant quelques minutes puis mouiller d'un demi verre de vin blanc. Laisser le vin s'évaporer puis couvrir la préparation d'un litre d'eau. Laisser frémir pendant 40 minutes à feu moyen, afin de faire réduire la bisque.

4. Étaler votre pâte fraîche à la machine pour obtenir de longues bandes de pâte d'un ou 2 mm d'épaisseur. Couper les bandes de pâte en rectangles d'environ 30 cm de long puis les saupoudrer de farine de maïs et les enrouler sur elles-même. Couper chaque rouleau en bandes d'environ 1cm de largeur. Dérouler les tagliatelle et les réserver en les recouvrant d'un torchon propre.

✦ Vous pouvez également réaliser cette recette avec des tagliatelle fraîches achetées dans le commerce.

5. Filtrer la bisque au chinois et la laisser frémir dans une casserole pendant encore 10 minutes pour la faire réduire.

6. Mélanger la chair de crabe avec le zeste d'un citron, une poignée de feuilles de coriandre ciselées, quelques tours de poivre de Timut et un généreux filet d'huile d'olive. Réserver.

7. Mettre à bouillir deux litres d'eau salée dans [une pastaiola](#) (10g de sel / litre d'eau). Lorsque l'eau bout, y plonger les tagliatelle pendant une minute (ou la moitié du temps préconisé sur le paquet).

8. Parallèlement, mettre à chauffer la moitié de la bisque dans [une salta pasta](#), avec un filet d'huile d'olive. Transvaser les tagliatelles dans la bisque pour terminer leur cuisson à feu fort, directement dans la sauce. Allonger la sauce de quelques gouttes de jus de citron et de la bisque restante, si nécessaire.

9. Quand les pâtes sont al dente, couper le feu et incorporer le mélange de chair de crabe aux tagliatelle. Ajouter un filet d'huile d'olive et monter les pâtes "à la vague".

10. Dresser les tagliatelle dans des assiettes creuses en formant des "nids" de pâtes à l'aide [d'une pince et d'une louche](#). Garnir de chair de tourteau et de sauce et décorer d'un tour de poivre de Timut.

