

LINGUINE À LA POUTARGUE



Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 G** de [linguine](#)
- 60 G** de poutargue
- 1** piment frais
- 3** gousses d'ail
- 1 BOTTE** de persil plat
- 1** citron bio
- [Huile d'olive](#)
- [Poivre de Timut](#)
- [Sel](#)

"La poutargue ("bottarga" en italien) est une pâte d'œufs de mulet ou de thon séchés et salés. Elle est considérée comme le caviar de la Méditerranée." - Simone

RÉALISATION

- 1.** Mettre à bouillir deux litres d'eau salée dans [une pastaiola](#). La poutargue est un aliment très salé : on sale donc moins l'eau que d'habitude (5g de sel / litre d'eau).
- 2.** Retirer la cire de protection de la poutargue et couper la moitié de la poutargue en fines lamelles
- 3.** Couper finement le piment. Éplucher et dégermer les gousses d'ail. Réserver.
- 4.** Plonger les linguine dans l'eau bouillante et les faire cuire pendant la moitié du temps préconisé sur le paquet.



Il est important d'utiliser des pâtes de grande qualité car l'amidon qu'elles contiennent est le garant de la réussite de cette recette : il permet de lier la sauce qui ne contient ni beurre, ni fromage.

- 5.** Dans l'attente, faire rissoler à feu doux le piment et l'ail écrasé au presse-ail avec un généreux filet d'huile d'olive. L'ail doit rissoler doucement sans colorer. Déglacer de deux louches d'eau de cuisson des pâtes.
- 6.** À la moitié du temps de cuisson, transvaser les pâtes dans la poêle contenant l'ail et le piment. Finir la cuisson des pâtes directement dans la sauce en l'allongeant d'un peu d'eau de cuisson des pâtes si nécessaire et d'un peu d'huile d'olive. Les pâtes doivent s'enrober de sauce en cuisant.
- 7.** Dans l'attente, ciseler le persil, zester le citron et râper la poutargue restante. Réserver.
- 8.** Éteindre le feu une minute avant le temps de cuisson final. Pendant la minute restante, incorporer aux pâtes la poutargue râpée, le persil ciselé, quelques zestes de citron, de l'huile d'olives et quelques gouttes de jus de citron, tout en montant les pâtes "à la vague".
- 9.** Dresser les pâtes au centre de belles assiettes en utilisant [un cercle et une pince](#). Garnir de la sauce restante et parsemer de quelques feuilles de persil, de tranches fines de poutargue et de quelques gouttes de jus de citron.