

Spaghettis sauce soleil

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

huile d'olive
2 gousses d'ail (émincées)
3 brins de romarin (ciselés)
1 fenouil (émincé)
1 piment espagnol (épépiné et émincé)
16 scampis (décortiqués et déveinés)
1 ravier de tomate cerise (coupées en deux)
2 1⁄2 décilitres de rosé
sel et poivre
16 calamars (frits, prêts à l’emploi)
400 grammes de spaghetti
1 bouquet d'aneth
1 citron vert (le zeste râpé)

Méthode de préparation

1. **Dans une poêle, faites blondir l’ail dans un filet d’huile d’olive avec le romarin, le fenouil et le piment rouge.**
2. **Séchez les scampis et ajoutez-les. Poursuivez la cuisson jusqu’à ce que les scampis soient cuits.**
3. **Ajoutez les tomates cerises et arrosez de rosé. Laissez réduire quelques instants. Salez et poivrez.**
4. **Faites cuire les calamars séparément.**
5. **Faites cuire les spaghettis dans de l’eau légèrement salée et égouttez-les. Versez-les dans la sauce et mélangez.**
6. **Garnissez d’aneth et de citron vert.**