



Linguine aux scampis et fenouil



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon
1 piment rouge
beurre
3 gousses d'ail
1 cuillerée à thé de graines de fenouil
1 fenouil
60 ml de vermouth blanc (sec)
6 tomates à chair charnue (mondées)
400 grammes de linguine
20 scampis (décongelés, décortiqués et déveinés)
1 poignée d'origan frais (ou de basilic)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Émincez l'oignon et coupez le piment en rondelles. Faites revenir l'oignon dans une grande poêle avec une noix de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le piment, 2 gousses d'ail pressées, les graines de fenouil et une pincée de sel. Faites cuire à feu doux pendant 5 minutes.
- 2.** Coupez le fenouil en quatre (réservez le vert), retirez le cœur dur et émincez le reste en fines lanières. Ajoutez dans la poêle et laissez cuire pendant environ 10 minutes en mélangeant régulièrement.
- 3.** Déglacez avec le vermouth et laissez complètement évaporer. Coupez les tomates en morceaux, ajoutez-les et laissez mijoter encore 15 minutes à feu doux. Salez et poivrez.
- 4.** Faites cuire les linguine selon les indications de l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Faites revenir les scampis dans une noix de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien rosés et cuits. Ajoutez la gousse d'ail restante pressée, puis salez et poivrez.



- 5.** Égouttez la pasta et mélangez-la avec la sauce au fenouil. Incorporez les scampis chauds.
- 6.** Servez dans un beau plat ou directement dans les assiettes. Terminez avec l'origan ou le basilic et le vert de fenouil.