

Pâtes aux fruits de mers et à la Poutargue

Ingrédients 4 personnes

300 gr	Tagliatelles fraîches
8	Crevettes
8	Coques
8	Amandes de mer
8	Pétoncles
12	Tomates cerise
1	Cuillère à soupe de concentré de tomates
1	Cuillère à café de cumin
1	Gousse d'ail
QS	Huile d'olive
QS	Poutargue

ques minutes.

Ajouter les pâtes à la sauce, mélanger et réserver.

Finition et présentation

Présenter les pâtes dans un bol, décorer des coquillages et crevettes.

Râper par dessus de la poutargue.

Servir chaud.



Préparation

Nettoyer les coquillages et les faire ouvrir.

Décortiquer les crevettes en laissant la queue.

Enlever le boyau.

Cuisson

Faire cuire les pâtes al dente.

Pendant ce temps, faire revenir la gousse d'ail écrasé dans l'huile d'olive. Ajouter le cumin, le concentré de tomate, et les tomates cerises coupées en deux.

Ajouter les fruits de mer et laisser cuire quel-

