

# Tagliolini al nero di seppia |

Recette pour 12 tapas

## Description

Nous voilà en Italie, avec toutes les astuces que comporte la cuisine du soleil.

## L'astuce du chef

Encre de seiche dans la recette est une option, cela n'est pas obligatoirement nécessaire.

Encore une fois, différentes pâtes (plutôt longues) peuvent convenir à la réalisation de la recette.

## Ingrédients

### Les Tagliolini

- 300 Gr Farine
- 100 Gr Semoule fine de blé dur
- 4 Unité(s) Oeuf
- 12 Gr Encre de seiche

### Accompagnement

- 4 Gousse(s) Ail
- 150 Gr Échalote française
- 150 Gr Chorizo espagnol
- 400 Gr Poivron jaune
- 36 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Cuil. à thé Origan séché
- 150 Ml Vin blanc

### La Finition

- 2 Branche(s) Persil
- 200 Gr Barquette de tomates cerise
- 4 Cuil. à thé Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

### Mise en place

Hachez grossièrement l'ail, ciselez finement l'échalote.

Détaillez en brunoise (peits cubes) le Chorizo et le poivron jaune.

Effeuillez le persil, coupez en quatre les tomates cerises.

### Les Tagliolini

Placez tous les ingrédients dans un batteur électrique. À l'aide du crochet, commencez le mélange doucement, une fois l'amalgame réalisé, terminez le mélange à l'aide la pomme de la main sur la table.

Laissez ensuite reposer la pâte dans le frigo durant 30 minutes enveloppée d'un papier film alimentaire, ou d'un linge.

À l'aide d'un laminoir à pâte, abaissez la pâte (1, 2, 3 mm), réalisez un beau rectangle, assurez-vous de fariner suffisamment pour que la pâte ne colle pas.

prenez ensuite le rectangle de pâte dans le découpoir (2 à 3 mm de large) ou réalisez cette étape au couteau.

Il ne vous restera plus qu'à plonger les pâtes dans une eau bouillante et salée durant 2 à 3 minutes.

### Accompagnement, garnitures

Dans une poêle froide et assez grande, déposez dedans la brunoise de Chorizo, faites chauffer, le gras va sortir du Chorizo, ajoutez-y les échalotes, l'ail, le poivron et laissez suer 1 minute.

Ajoutez les crevettes, sel, poivre, l'origan, faire revenir, ajoutez le vin blanc.

Laissez réduire jusqu'à évaporation complète, ajoutez les pâtes cuites avec un peu d'eau de cuisson. Ajoutez un filet d'huile d'olive, laissez réduire, vous allez obtenir un crémage dans votre poêle, cela est dû à l'émulsification que vous avez créée avec les différentes réductions.

### Dressage et finition

Il ne vous reste plus qu'à servir dans une assiette creuse en y ajoutant pour finaliser les quartiers de tomates cerises, les feuilles de persil et un filet d'huile d'olive.

**Bon appétit!**