

Tagliatellines à l'encre de seiche, fruits de mer, fenouil

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de "tagliatelline" à l'encre de seiche
1 oignon
1/2 poivron rouge
200 g de fenouil
16 crevettes
200 g de moules fraîches
2 calamars
50 g de chorizo
Sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
20 cl de crème liquide
Le zeste d'une orange
Pluches de fenouil
QS d'encre de seiche en poudre
QS de piment d'espelette

Préparation :

Détailler l'oignon, le poivron, le fenouil en brunoise.
Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, y mettre les légumes à fondre 15 minutes.
Ajouter le chorizo coupé en petits dés et les calamars détaillés en lanières, laisser cuire 10 minutes, puis mettre les crevettes et continuer la cuisson 5 minutes.

Verser la crème liquide et laisser frémir 3 minutes.
Ajuster l'assaisonnement avec le sel et le piment d'espelette.

Réserver au chaud.
Faire ouvrir les moules dans une casserole avec un peu d'eau, ôter la coquille, réserver.
Faire chauffer un grand volume d'eau salée, lorsqu'elle bout, faire cuire les tagliatellines 10 minutes, les égoutter, les disposer dans chaque assiettes.
Poser les fruits de mer, les moules décortiquées et les légumes sur le dessus, napper de sauce.
Disposer quelques pluches de fenouil et quelques zestes d'orange.
Saupoudrer d'encre de seiche en poudre.
Déguster chaud.