

Mélange de crevettes et de crosses de fougère

Ingrédients

1 lb (455 g) de crosses de fougère.
6 onces (170 g) de linguine, non cuit.
6 tasses (1,5 l) d'eau.
1 3/4 lb (795 g) crevettes crues.
1 c. à thé (5 ml) de beurre.
2/3 de tasse (150 ml) d'oignons, émincés.
1/2 tasse (125 ml) de poivron vert, coupé en cube.
1/2 lb (225 g) de champignons frais, tranchés.
1 c. à thé (5 ml) de thym séché.
1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir moulu.
1/8 c. à thé (0.5 ml) de sel.
1/8 c. à thé (0.5 ml) de graines de céleri.
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron.

Couper les tiges des crosses de fougère. Enlever les taches brunes et laver bien. Amener l'eau à ébullition dans une grande casserole ; ajouter les crevettes et cuire de trois à cinq minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Bien égoutter et mettre de côté. Cuire les crosses de fougère dans l'eau bouillante. Égoutter.

Cuire les pâtes alimentaires suivant les instructions, sans sel ou huile. Bien égoutter, mettre de côté et garder au chaud.

Entretemps, ajouter le beurre à une poêle à frire antiadhésive et chauffer jusqu'à ce que le beurre fonde. Ajouter l'oignon et le poivron vert et sauter jusqu'à ce que tendre-croquant. Incorporer les crosses de fougère. Ajouter les champignons tranchés, le thym, le poivre, le sel et les graines de céleri au mélange de légumes ; bien mélanger. Cuire à feu moyen, sans couvert, pendant trois ou quatre minutes, ou jusqu'à ce que les champignons soient tendres, en remuant souvent. Incorporer les crevettes et le jus de citron ; cuire jusqu'à ce que le tout soit bien réchauffé, en remuant souvent.

Placer les pâtes dans un grand plat, transférer à la cuillère le mélange de crevettes sur les pâtes. Servir immédiatement. Donne 6 portions.