

## Tagliatelles à l'encre de seiche, gambas et chori



Préparation: 25 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300-350 g de tagliatelles à l'encre de seiche

2 tomates

100 g de chorizo

20 gambas crues

1 gousse d'ail

1 c à s de cognac

3 c à s de crème épaisse

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Retirer la peau des tomates soit en les ébouillantant 10 s environ, soit avec un éplucheur spécial tomates ( j'ai laissé la peau comme d'habitude). Retirer le pédoncule, couper les tomates en 2, les épépiner et les couper en petits cubes. Couper le chorizo en petits cubes d'environ 1 cm de côté. Décortiquer les gambas en laissant la queue ( ou pas ). Éplucher et hacher la gousse d'ail.

Dans une poêle faire revenir dans l'huile d'olive les gambas décortiquées avec l'ail. Une fois dorées ajouter les cubes de tomates, les dés de chorizo et le cognac. Cuire 5 mn à feu doux et ajouter la crème épaisse. Mélanger et assaisonner.

Pendant ce temps, cuire les tagliatelles al dente à l'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet, les égoutter et les ajouter dans la poêle avec le reste des ingrédients.

Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>