



Linguine à la poutargue et persil



Linguine à la poutargue et persil - © Nathalie Carnet
2 personnes
Facile
40 min.+ 15 min. de cuisson
Bon marché
[Proposer une recette](#)[Imprimer](#)[Mon carnet de recettes](#)

Ingrédients

200 g de linguine
40 g de poutargue de mulet
1 gousse d'ail
une botte de persil plat
1/2 piment oiseau
bouillon de poisson (1/4 de cube dans 12 cl d'eau)
huile d'olive extra
vierge



Préparation

1.

Portez à ébullition 2 l d'eau salée.

2.

Ôtez la cire de la poutargue et coupez-la en tranches fines, rincez la gousse d'ail et ciselez finement le persil.

3.

Hachez la moitié des tranches de poutargue et faites-les revenir quelques minutes dans 3 cuil. à soupe d'huile d'olive avec un peu de persil, la moitié de la gousse d'ail hachée et le 1/2 piment écrasé (facultatif).

4.

Ajoutez ensuite quelques feuilles de persil et un peu de bouillon de poisson.

5.

Faites cuire les linguine al dente 9 mn dans l'eau bouillante salée, égouttez-les. Ajoutez-les dans la poêle avec la préparation et mélangez bien à feu vif pendant quelques minutes. Salez si besoin.

6.

Servez bien chaud avec le reste de la poutargue et un filet d'huile d'olive.

L'astuce

« Une recette de pâtes aux saveurs iodées. »

Jeune chef sicilien, Massimo Tringali a fait ses classes au Royal Monceau auprès du chef Davide Bisetto. Il est passé ensuite à la Casadelmar de Porto-Vecchio (deux étoiles au Michelin). Depuis octobre 2016, sous la houlette de Massimo Mori, il est aux commandes de l'Emporio Armani Caffè.*

* 149, bd Saint-Germain, Paris-6e. Tél. : 01 45 48 62 15.