



PATES A LA BOUTARGUE ET AUX ARTICHAUTS

Pour 8 personnes Temps de préparation : 15mn Cuisson : 30mn Difficulté : facile

INGREDIENTS

1 sac de fonds d'artichaut surgelés déjà vérifiés

3 gousses d'ail

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 sachet de spigol ou 5 brins du safran

2 paquets de pâtes

le jus d'1/2 citron

Un brin de persil ou de coriandre

1 paire de boutargue



REALISATION

Dans une sauteuse, faites revenir 2 cuillères à soupe l'huile d'olive et les gousses d'ail à feu doux pendant environ 2-3 mn.

Puis, ajoutez les artichauts coupés en lamelles, le spigol, le sel et le poivre et faites-les sauter. Lorsque les artichauts ont rôti, ajoutez-y un filet de jus de citron.

Dans le même temps, faites cuire vos pâtes, et, une fois cuites, sortez-les de l'eau.

Mettez-les dans la sauteuse avec les artichauts, et ajoutez-y les deux autres cuillères d'huile d'olive.

Faites bien revenir les pâtes dans cette sauce.

Préparez la boutargue en enlevant la cire et la peau qui la recouvre, puis séparez la paire en deux. Avec le premier morceau, râpez la boutargue et mettez la poudre ou alors les morceaux de boutargue dans la sauteuse, puis faites de belles tranches de décoration avec la deuxième afin de disposer les belles tranches sur l'assiette au moment de servir.