

FETTUCINE AUX FRUITS DE MER, SAUCE À L'HARISSA VERTE



Par

Yotam Ottolenghi

Dans

**Ep.03 - Ottolenghi,
voyage en Tunisie**

INGRÉDIENTS :

- 6 poivrons verts pointus ou 2 poivrons verts normaux (210 g brut)
- 500 g de fettuccine sèches
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 25 g de beurre doux
- 1 piment rouge, coupé en petits dés
- 4 gousses d'ail écrasées
- 4 calmar coupés en anneaux de 1 / 2cm (300 g)
- 500 g de moules nettoyées
- 360 g de gambas, décortiquées, déveinées mais avec la tête et la queue
- 4 tomates en quartiers, épépinées et coupées en dés de 1 cm (180 g net)
- 10 g de persil haché grossièrement
- 4 à 6 quartiers de citron
- Sel et poivre noir
- POUR L'HARISSA VERTE
- 2 piments verts hachés grossièrement
- 65 g de persil haché grossièrement
- 1 c. à café de coriandre moulue
- 1 c. à café de cumin moulu
- 1/2 c. à café de cardamome moulue
- Zeste d'1 citron
- 1/4 de c. à café de sucre en poudre
- 150 ml d'huile d'olive

RECETTE :

Notez cette recette !

1. Sur un gril en fonte, faites griller les poivrons 12 min. en les retournant régulièrement jusqu'à ce que la peau noircisse et se cloque. Retirez du feu et placez dans un bol, recouvrez d'un film alimentaire puis un fois tiédi, pelez les poivrons, épépinez-les et coupez-les en dés de 1 cm. Réservez.
2. Préparez la harissa verte. Dans le bol d'un robot, versez tous les ingrédients, ajoutez 1/4 de cuillère à café de sel et poivrez généreusement. Mixez jusqu'à obtention d'une lisse

PRÉPARATION :



4 personnes



Facile

semblable au pesto. Réservez.

3. Dans une grande quantité d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes 9 min. jusqu'à ce qu'elles soient al dente ou selon le temps indiqué sur le paquet moins 1 min. Si les pâtes sont prêtes avant les fruits de mer, égouttez-les, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et conservez-les au chaud.
4. Dans une sauteuse, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le beurre. Ajoutez le piment et l'ail. Laissez cuire 2 min. jusqu'à ce que l'ail soit bien doré. Versez 3 cuillères à soupe d'eau pour arrêter la cuisson, puis faites cuire les moules, les calamars et les crevettes à couvert pendant 2/3 min. Ajoutez les poivrons et les tomates fraîches, 1 cuillère d'huile d'olive, 2 cuillères à café de sel et 1 cuillère à café de poivre. Mélangez, ajoutez les pâtes. Mélangez à nouveau.
5. Servez dans un grand plat avec la sauce à l'harissa verte. Saupoudrez de persil.