

Tagliatelles de céleri-rave aux fruits de mer

Temps de préparation : 20 min – Temps de cuisson : 30 min

Ingrédient(s) (pour 6 personnes) :

- 800 g de céleri-rave
- 24 gambas
- 300 g de chair de calamar
- 300 g de poulpes
- Environ 50 g de beurre
- Environ 60 ml d'huile d'olive (4 c. à s.)
- 3 citrons jaunes (jus + zeste)
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre du moulin

Etapas de préparations :

- 1) Décortiquez les gambas sans retirer les queues. Coupez la chair des calamars en lanières de 4 cm de large et les poulpes en morceaux.
- 2) Ecrasez l'ail sur le bout des dents d'une fourchette et râpez le zeste d'un citron.
- 3) Préparez une marinade avec 30 ml d'huile d'olive (2 c. à s.), le jus d'un citron, son zeste et l'ail. Couvrez-en les fruits de mer et laissez reposer 30 min au réfrigérateur.
- 4) Pendant ce temps, épluchez le céleri-rave. A l'aide d'un gros économe bien aiguisé, réalisé des tagliatelles avec la chair.
- 5) Préparez une autre marinade avec le jus de 2 citrons et du sel. Recouvrez-en les tagliatelles de céleri. Laissez macérer ainsi au frais pendant 30 minutes.
- 6) Faites revenir, dans une poêle bien chaude et antiadhésive, les fruits de mer non égouttés une dizaine de minutes.
- 7) Faites cuire le céleri. Faites chauffer dans une poêle 50 g de beurre et 30 ml d'huile d'olive (2 c. à s.). Ajoutez-y le céleri, couvez et laissez cuire à feu doux. Quelques minutes suffisent. Le céleri doit devenir translucide.
- 8) Sur chaque assiette, déposez des tagliatelles, des fruits de mer et finissez par un tour de moulin à poivre.