



Pastasotto façon paëlla et sans gluten

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour les pâtes

- 450 g de Penne Schär®
- 1.35 l de bouillon de volaille
- 3 cl d'huile d'olive
- 2 oignons nouveaux
- 2 pincées de pistils de safran
- 1 gousse d'ail
- 25 ml de vin blanc sec
- 6 pincées de sel fin
- 6 tours de moulin à poivre

Pour la garniture

- 18 gambas fraîches
- 1 poivron rouge
- 100 g de petits pois surgelés
- 1 botte de persil plat
- 4 pincées de sel fin
- 5 g de gros sel
- 3 oignons nouveaux
- 1 chorizo
- 2 cl d'huile d'olive
- 4 pincées de piment d'Espelette

Les pâtes

1. Émincer la partie blanche des oignons nouveaux. Peler la gousse d'ail et l'écraser avec la lame du couteau.
2. Porter à ébullition le bouillon de volaille et ajouter les pistils de safran.
3. Dans une casserole chaude avec de l'huile d'olive, faire suer les oignons nouveaux avec une pincée de sel, puis ajouter les penne Schär®. Lorsque les pâtes sont nacrées, c'est-à-dire enrobées d'huile d'olive, déglacer la casserole avec le vin blanc, puis ajouter la gousse d'ail écrasée et laisser réduire.
4. Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille et mélanger sans cesse jusqu'à absorption complète. Rajouter ensuite du bouillon autant de fois que nécessaire jusqu'à cuisson complète des pâtes, environ 13 minutes.
5. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

La garniture

1. Faire cuire les petits pois dans de l'eau bouillante avec du gros sel environ 5 à 6 minutes, puis les plonger dans de l'eau froide pour stopper la cuisson.
2. Décortiquer les gambas, puis réaliser une incision sur le dos et retirer le boyau à l'aide d'un petit couteau. Les placer dans un saladier, les assaisonner de sel fin et de piment d'Espelette, puis les arroser d'un filet d'huile d'olive.
3. Peler le chorizo et le détailler en grosses rondelles.
4. Émincer les oignons nouveaux, peler les poivrons et les tailler lanières.
5. Faire chauffer une poêle, cuire les gambas avec la marinade, jusqu'à ce qu'elles soient roses, puis les débarrasser.
6. Dans la même poêle chaude, disposer les oignons et les poivrons avec une pincée de sel et cuire durant 3 minutes (remettre de l'huile d'olive si nécessaire).
7. Ciseler finement le persil, puis l'ajouter dans les penne cuites avec les poivrons et les petits pois et mélanger.

Dressage

1. Dresser le pastasotto dans des assiettes creuses.
2. Puis disposer harmonieusement les gambas sur le dessus.

Astuce de chef

Vous pouvez également y ajouter des pilons de poulet cuits et quelques moules cuites à la marinière.