

Spaghetti Crémeux aux Gambas, Chorizo Doux et Burrata

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Spaghetti	350g
- Chorizo	30-35 tranches fines
- Gambas	24
- Ail en Poudre	
- Coulis de Tomates	300 ml
- Crème Fraîche	200 ml
- Paprika	1 c à café
- Oignons	1 petit
- Burrata	2
- Persil	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Égouttez-les en gardant une louche d'eau de cuisson.
- Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites sauter les gambas. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Emincez l'oignon finement.
- Coupez le chorizo en fines rondelles.
- Faites-les revenir doucement l'oignon dans le wok avec un peu d'huile puis ajoutez les rondelles de chorizo et laissez rendre couleur.
- Versez alors le coulis de tomates sur le tout, laissez mijoter 2-3 minutes. Incorporez ensuite la crème fraîche et ajoutez le paprika. Salez et poivrez
- Introduisez alors les pâtes dans la sauce. Ajoutez un peu d'eau de cuisson si besoin pour détendre la sauce. Mélangez pour bien enrober les spaghettis.
- Déposez encore les gambas sur les pâtes et laissez se réchauffer doucement à couvert.
- Egouttez et coupez les burratas en deux.
- Servez les pâtes dans assiettes creuses puis déposez ½ burrata et saupoudrez de persil.

