

Linguinis au fenouil et gambas à l'orange



“ Ça y est, j’attendais impatiemment les oranges bio de notre Amap pour réaliser cette recette pleine de contrastes et d’harmonies puisée chez [Lyne](#) ! Un succès malgré le fait que j’ai remplacé la crème d’avoine par de la crème fraîche ! ”

Les Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 250 à 300 g de gambas
- 250 g de linguinis
- 1 gros bulbe de [fenouil](#) (et son vert si possible)
- 1 [échalote](#)
- 1 gousse d'[ail](#)
- Le jus de 1 [orange](#)
- Le zeste d’1 orange bio
- ½ c. à soupe de graines de [fenouil aromatique](#)
- ½ verre de vin blanc
- 100 ml de crème (ou crème d’avoine)
- Huile d’olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Parez le fenouil puis détaillez-le en fines lanières. Coupez les tiges en fines rondelles. Hachez les feuilles du fenouil. Déposez le tout sur une plaque de cuisson en prenant soin de conserver quelques feuilles pour la finition. Arrosez d’un filet d’huile d’olive. Salez et poivrez. Répartissez quelques graines de fenouil aromatique puis arrosez le tout du 1/3 du jus d’orange. Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes.

Pendant ce temps, versez le jus d’orange et le vin blanc dans une petite casserole. Faites chauffer à feu vif et ce jusqu’à ce que la préparation se soit réduite de la moitié. Réduisez le feu, ajoutez ensuite la crème puis faites cuire jusqu’à ce que la sauce s’épaississe. Assaisonnez et ajoutez quelques graines de fenouil aromatique et la moitié du zeste d’orange. Maintenez au chaud.

Dans une grande casserole, faites cuire les pâtes *al dente* dans une eau bouillonnante additionnée de sel. Égouttez en prenant soin de conserver un peu d’eau de cuisson. Conservez les pâtes au chaud dans un peu d’eau de cuisson.

Dans une grande poêle additionnée d’un filet d’huile d’olive, faites revenir l’échalote et l’ail hachés jusqu’à ce qu’ils deviennent translucides. Ajoutez les gambas décortiquées que vous ferez sauter sur feu vif pendant 2 minutes. Assaisonnez.

Mélangez les gambas et le fenouil rôti aux linguinis. Versez-y la crème chaude. Mélangez le tout.

Répartissez les pâtes dans des assiettes creuses. Parsemez du reste de zeste d’orange et de quelques feuilles de fenouil hachées. *Si la préparation est trop sèche, ajoutez un peu d’eau de cuisson des pâtes.*

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Une recette puisée chez Lyne du Blog Épices & Moi : [Tagliatelle aux gambas, fenouil rôti et à l’orange](#).