

Spaghettis Saint-Jacques

Ingrédients pour quatre personnes:

320 g de spaghettis, 300 g de coquilles Saint-Jacques fraîches ou dégelées, 200 g de crevettes fraîches ou dégelées, 15 g de beurre, 1 échalote, 3 dl de vin blanc, 1 petite boîte de tomates pelées, 2 c. à s. de concentré de tomates, $\frac{1}{2}$ dl de cognac, 1 c. à s. de farine ou maïzena, sel, poivre (éventuellement de Cayenne).

Sauce: faire revenir l'échalote hachée dans le beurre chaud. Y étuver quelques minutes les coquilles Saint-Jacques et les crevettes. Mouiller avec le vin blanc. Au premier bouillon, ajouter les tomates pelées et le concentré. Saler et poivrer. Cuire à feu doux pendant 30 minutes, sans couvrir. Rectifier l'assaisonnement avec du poivre. Délayer la farine dans le cognac. Mélanger à la sauce. Donner un bouillon pour que la sauce soit onctueuse.

Cuire les spaghettis «al dente», les égoutter, les remettre dans la casserole. Verser la sauce sur les pâtes. Servir chaud!