



Cellier des Dauphins®

TAGLIATELLES DE GAMBAS, FETA ET OLIVES

LES DAUPHINS CÔTES DU RHÔNE BLANC



Ingrédients

- 225 g de crevettes géantes crues et décortiquées
- 160 g d'olives Kalamata dénoyautées, coupées en deux
- 1 bloc de 200 g de feta grecque
- 1 poignée de câpres
- 250 g de tomates grappes
- 250 g de tagliatelles fraîches
- 1 verre de Cellier des Dauphins blanc Côtes du Rhône
- 1 poignée de persil frais
- 1 gousse d'ail finement hachée
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Recette :

- 1) Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Ajouter le bloc de feta (entier) au centre de la poêle et arroser d'un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre. Ajouter les tomates dans la même poêle pour les ramollir. Retournez le bloc de feta au bout de cinq minutes et laissez cuire encore cinq minutes.
- 2) Pendant la cuisson, dans une poêle séparée (également à feu moyen avec de l'huile d'olive), ajoutez les crevettes crues et l'ail haché, ainsi que du sel et du poivre. Cuire jusqu'à ce que les crevettes soient roses partout.
- 3) Dans une casserole séparée, ajouter les tagliatelles fraîches à l'eau bouillante et cuire selon les instructions du paquet (généralement environ quatre minutes).
- 4) Ajouter les olives coupées en deux et les câpres dans la poêle avec la feta, et un bon verre de vin blanc Cellier des Dauphins. Cassez doucement la feta et laissez-la à feu doux.
- 5) Égoutter les pâtes et les ajouter à la feta, les câpres, les olives et les tomates. Ajoutez également les crevettes cuites dans cette poêle et mélangez les ingrédients à feu doux.
- 6) Saupoudrez d'une poignée de persil, accompagnez le plat d'un verre de Cellier des Dauphins et dégustez !

@kirstywoodgate_wine