



# Linguine de la mer

Temps de préparation: 20 minutes

Niveau: facile

## Ingrédients pour 4 personnes:

### Pour la marinade :

400g de cocktail de fruits de mer

1 cuillère à soupe d'ail haché

Le jus de 2 citrons

1 cuillère à soupe de persil haché

10 cl d'huile d'olive

Sel, poivre

### Pour les linguines :

½ botte de basilic

De l'huile de colza pour faire frire le basilic

200g de linguine

50g de copeaux de parmesan

Sel, poivre



## Préparation :

1. Pour réaliser la marinade, mélanger l'ail, le jus de citron et le persil avec 10cl d'huile d'olive. Saler, poivrer.
2. Passer le cocktail de fruits de mer sous l'eau courante. Bien égoutter.
3. Le faire cuire pendant 2 à 3 minutes à la poêle. Y verser la marinade. Laisser cuire pendant 1 à 2 minutes encore. Conserver au chaud.
4. Faire cuire les linguines selon les instructions figurant sur l'emballage.
5. Verser l'huile de colza dans une poêle bien chaude, y faire frire chaque feuille de basilic pendant 30 secondes. Les déposer ensuite sur du papier absorbant.
6. Faire cuire les fruits de mer pendant 2 à 3 minutes dans une poêle. Y ajouter les pâtes et saler et poivrer.
7. Dresser les assiettes et les décorer avec les feuilles de basilic et les copeaux de parmesan.