CARIBOU

Tagliatelles aux mactres de Stimpson, au chorizo et aux tomates cerises

Nous avons découvert la mactre de Stimpson lors d'un séjour sur la belle Côte-Nord, et nous sommes tombées amoureuses de son goût qui se rapproche du homard et du pétoncle. La mactre est fragile et il ne faut pas trop la cuire, car sinon, elle durcit et perd de sa saveur. Il faut l'ajouter en fin de cuisson seulement pour lui donner un petit coup de chaud. En pot ou en conserve, hachée ou entière, elle est déjà cuite et prête à être utilisée. Nous la trouvons toute l'année dans la plupart des épiceries. Elle est bonne dans les plats chauds (pâtes, chaudrée, pizza, gratin, etc.), servie froide (salade, céviché, tartare, etc.) ou alors en apéro avec une bonne mayonnaise bien moutardée, tout simplement.

Recette et photo par Les Minettes

Portions : 4
Mode de cuisson : poêle
Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : environ 20 minutes

Ingrédients
1 paquet de tagliatelles (environ 250 g)
2 boîtes (de 142 g ou de 154 g) mactres de Stimpson (avec la saumure)
1 tasse (250 ml) chorizo piquant, coupé en dés
2 c. à soupe (30 ml) huile de canola ou autre huile végétale (pour la cuisson)
2 échalotes, hachées
2 gousses d'ail, hachées
1 tasse (250 ml) vin blanc
30 à 40 tomates cerises, coupées en 2
½ c. à thé (2,5 ml) fleur de sel
¼ c. à thé (1,25 ml) piment Gorria ou piment d'Espelette
½ tasse (125 ml) persil, haché
½ tasse (125 ml) roquette, hachée

Préparation

1. Cuire les pâtes à l'eau bouillante bien salée, selon le temps indiqué sur l'emballage. Conserver 1 tasse d'eau de cuisson (voir note plus bas). Égoutter les pâtes et les réserver dans une passoire.

Pendant la cuisson des pâtes

2. Égoutter les mactres et conserver le jus. Hacher grossièrement les mactres si elles sont entières (elles se vendent en morceaux ou non, selon l'entreprise). Réserver.
3. Dans une grande poêle profonde, faire griller à sec (sans huile) le chorizo jusqu'à ce qu'il soit légèrement croustillant. Réserver dans un plat et laisser le gras dans la poêle.
4. Dans la poêle, ajouter l'huile au gras de chorizo et faire revenir, à feu moyen, l'échalote pendant environ 1 minute, jusqu'à légère coloration.
5. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant environ 1 minute.
6. Déglacer au vin blanc et faire réduire de moitié. Ajouter le jus des mactres, puis porter à ébullition. Baisser le feu à moyen-doux, ajouter les tomates, saler et laisser frémir pendant 5 minutes.
7. Ajouter les mactres et laisser mijoter pendant 1 minute. Retirer du feu, ajouter le piment et le persil. Mélanger.
8. Arroser les pâtes de leur eau de cuisson, ne pas trop égoutter et ajouter dans la poêle. Bien mélanger.
9. Répartir dans 4 assiettes creuses, puis ajouter le chorizo grillé et la roquette. Rectifier l'assaisonnement et servir.

Quelques petites notes...

Au 2/3 du temps de cuisson des pâtes, prélever 1 tasse d'eau de cuisson. Celle-ci servira :

• à mouiller vos pâtes qui ont un peu séché et collé dans la passoire pendant la préparation de la recette;

• à allonger une sauce qui n'est pas assez liquide;

• ou à saler une sauce.

Pas de gaspillage!

Conservez toujours la saumure (le jus) des conserves et des pots de fruits de mer. Congelez-la dans des bacs à glaçons et transférez les glaçons figés dans un sac à congélation. Ils seront parfaits pour aromatiser une sauce ou constituer une base de soupe.

Lien vers la recette: https://cariboumag.com/2019/04/recette-tagliatelles-aux-mactres-de-stimpson-chorizo-et-tomates-cerises/