

Spaghettis bolognaise au crabe

Les ingrédients pour 4 personnes (je dirais plutôt 6):

1/2 piment rouge frais
1 carotte
2 tiges de ciboule
2 gousses d'ail
1 c à c bombée de graines de fenouil
2 filets d'anchois
1/2 bouquet de basilic frais
2 bulbes de fenouil (on utilise les tiges et les feuilles)
1 c à s d'huile d'olive
320 g de spaghettis
1 citron
300 g de chair de crabe (chair et pinces)
Vin blanc
700 g de passata (sauce tomate)
Sel et poivre du moulin

Couper le piment en 2 et retirer le graines. Éplucher la carotte et la ciboule, les couper en morceaux et les mettre dans un mixer avec les graines de fenouil, les anchois et les tiges de basilic. Mixer puis ajouter les tiges et les feuilles de fenouil, hacher finement et mettre ce mélange dans une cocotte et le faire revenir à l'huile d'olive en remuant régulièrement.

Cuire les spaghettis à l'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet.

Râper finement le zeste du citron sur les légumes et ajouter la chair de crabe, un trait de vin blanc et la passata. Mélanger, couvrir et cuire à frémissement.

Hacher grossièrement les feuilles de basilic et les incorporer dans la sauce en même temps que les pinces de crabe et le jus du citron. Délayer la sauce avec un peu d'eau de cuisson des spaghettis. Égoutter les spaghettis et les mettre dans un grand plat, les recouvrir de sauce au crabe et décorer avec les feuilles de basilic restantes. Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>