Mes pâtes à la busera

e dois vous avouer quelque chose. Je m'apprêtais à rédiger l'article de ma recette de cocktail de crevettes, avocat et surimi relevée d'une délicieuse sauce à l'huile de sésame, lorsque... j'ai eu une vision. Tel Melchior qui a suivi l'étoile de Noël pour arriver jusqu'au petit Jésus. J'ai su quelle devait être ma route pour arriver jusqu'à vos papilles. Car cette recette de pâtes, c'est justement le petit Jésus en culotte de velours. Donc elle est bien de saison. L'or, l'encens et la myrrhe n'ont qu'à bien se tenir. Car nous assistons là à un autre miracle. Culinaire certes, mais un miracle quand-même.

Ces pâtes, tout d'abord, c'est une longue histoire. Pour moi. Pour mon homme. Lors de notre voyage

de noces à Venise, nous sommes restés la bouche grande ouverte devant ce plat merveilleux. Que d'ailleurs nous avons dégusté plusieurs fois. Pour en imprimer le goût, les ingrédients, les cuis-

sons. Pour l'emmener avec nous à notre retour. Non pas dans nos valises je vous rassure, mais dans nos têtes et nos estomacs. Reprenant la routine de nos vies, nous avons essayé à plusieurs reprises de reproduire cette recette méconnue dans notre joli pays. Et un beau jour, dans nos habits d'Indiana Jones nous avons trouvé ce fameux Graal. Il était né le divin enfant.

Cette recette n'est donc pas sim-



plement une recette. Elle est d'une part le symbole de ces moments magiques vécus à deux dans cette belle ville de Vénétie. Et d'autre

> part, l'une des plus grosses claques gustatives que nous ayons pris. Tout simplement. Et que nous avons eu à cœur de donner à nos proches. Ces derniers, qui sont indemnes à l'heure qu'il est, s'en

souviennent encore.

de Virginie

A la busera ? J'ai cherché mais il n'y a pas vraiment de signification. En tous les cas, rien de transcendant. Ce sont des pâtes à la busera et puis voilà. Une délicieuse sauce composée de bisque de homard, cognac, ail, tomates et gambas... Une folie.

Pour la réalisation de cette recette, je vous conseille juste de vous procurer une bisque de homard de qualité. Parce qu'on trouve tout et n'importe quoi. Vérifiez donc qu'elle contient bien du homard et non pas un résidu de clone de pseudo homard. Je la trouve en grande surface avec quelques francs de plus, et cela en vaut la peine.

Je pense à l'Italie, mon pays gastronomique de prédilection. Alors si vous voulez vous la jouer à l'italienne pour votre menu de Noël ou de Nouvel an, ces pâtes auront toute leur place dans les «primi piatti». Les féculents d'abord, la viande et les légumes ensuite. J'adore. Et en plat principal, elles sont parfaites aussi.

En ce qui concerne les pâtes, l'idéal est d'utiliser des bucatini. Des gros spaghetti creux dans lesquels la sauce vient subtilement s'infiltrer. On s'en met partout mais c'est extra. Vous pouvez aussi utiliser des spaghetti ou des tagliatelle, mais je vous déconseille



Pour 4 personnes

Préparation: 20 minutes Cuisson: 1 heure

- 500g de bucatini
- 1 grosse branche de céleri
- une échalote
- un oignon rouge
- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de bisque de homard de 400ml
- de l'huile d'olive
- 20 gambas, scampis ou grosses crevettes
- 1,5 dl de vin blanc
- 1 dl de cognac
- 1 boîte de 400g de tomates concassées
- sel et poivre
- 1/2 bouquet de persil plat

les pâtes courtes. On dit qu'il faut «voir Venise et mourir». Moi je dis qu'il faut surtout d'abord déguster ces pâtes à la busera. Pour pouvoir au moins mourir de plaisir.

VIRGINIE LÉNART **www.lesrecettesdevirginie.com**

La marche à suivre

Enlevez la tête des gambas en tirant dessus. Ne laissez la carapace que sur la queue. Lavez le céleri et coupez-le en tous petits morceaux (sans les branches). Coupez également finement l'échalote, l'oignon rouge et 2 gousses d'ail. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole et faites revenir les légumes à feu moyen durant 3 minutes.

Ajoutez le vin blanc et le cognac et laissez réduire 2 minutes. Ajoutez la bisque de homard puis les tomates concassées. Salez et poivrez. Laissez cuire à feu très doux à découvert durant environ 45 minutes. A mi-cuisson, ajoutez 2 càs d'huile d'olive dans la casserole.

Au dernier moment, faites revenir 2 minutes les crevettes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, la gousse d'ail restante émincée et la moitié du persil haché finement. Salez un peu. Dès qu'elles sont roses, elles sont cuites!

Mélangez les pâtes al dente avec la sauce et servez-les dans une assiette creuse. Déposez quelques crevettes sur les pâtes. Parsemez d'un peu de persil.

