



# Pâtes au fenouil, crème tomatée



4 personnes



30 minutes

## INGREDIENTS

20 scampis

1 fenouil

2 oignons ciboules

1 gousse d'ail

2 échalotes

25 cl crème fraîche

340 g de passata (coulis de tomates)

5 cl de pastis

huile d'olive

sel, poivre

500 g de spaghettis

## ETAPES

1. Commencer par faire réduire la passata pendant une vingtaine de minutes à feu moyen.
2. Eplucher et émincer les échalotes, l'ail et le fenouil. Dans une grande poêle, faire revenir l'ail et les échalotes dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Lorsque les échalotes sont translucides, ajouter le fenouil émincé et faire cuire 10 minutes. Ajouter les scampis, puis une fois saisis, déglacer les avec le pastis. Ajouter la sauce tomate réduite et la crème, baisser le feu, et laisser mijoter le temps d'avoir une texture crémeuse.
3. Pendant ce temps, cuire les spaghettis al dente.
4. Egoutter les pâtes et mélanger avec une ou deux cuillères de sauce avant de dresser dans les assiettes. Répartir les scampis, napper de sauce au fenouil et décorer d'oignons ciboule ciselés.

Vous pouvez réaliser ce plat pour 4 personnes, ou en faire une entrée pour 6 à 8 personnes, en adaptant le nombre de scampis.