

RECETTES - FRUITS DE MER - PÂTES - REPAS



45 MIN

NOMBRE DE PORTION : 4			
TEMPS DE PRÉPARATION :	15 MIN		
TEMPS DE CHISSON.			

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 c. table d'huile
- Une pincée de flocons de piments
- 340 grammes de crevettes crues, déveinées et parées
- 1 oignon jaune, haché finement
- 2 grosses gousses d'ail, hachées finement
- ½ c. thé de basilic séché
- 1 boite (28 onces) de tomates en dés
- 1 c. table de sucre
- 1 c. table de poudre de bouillon de poulet
- Sel et poivre
- 1 tasse de crème 35% à cuisson
- 1 paquet de fettuccine (375 grammes)
- Basilic frais, haché
- Parmesan frais, râpé

Préparation

- 1. Éponger les crevettes avec un papier absorbant ou avec un linge propre.
- 2. Chauffer 1 c. table d'huile dans un poêlon profond.
- 3. Ajouter les flocons de piments.
- 4. Ajouter les crevettes et les faire cuire à feu vif 3-4 minutes sans plus. Elles ne doivent pas être surcuites sinon elles seront caoutchouteuses. Réserver.

- 5. Dans le même poêlon, chauffer 1 c. table d'huile.
- 6. Ajouter l'oignon et faire revenir 3 minutes à feu moyen vif.
- 7. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
- 8. Ajouter le basilic séché, les tomates, le sucre et la poudre de bouillon.
- 9. Bien mélanger.
- 10. Saler et poivrer.
- 11. Porter à ébullition et baisser le feu.
- 12. Faire mijoter 30 minutes à feu moyen en brassant de temps à autre.
- 13. Faire cuire les pâtes. Égoutter et conserver ½ tasse d'eau cuisson.
- 14. Ajouter la crème à la sauce tomate.
- 15. Bien mélanger et ajouter les pâtes. Si vous aimez la sauce crémeuse et sans morceau, vous pouvez la passer au pied-mélangeur.
- 16. Bien mélanger afin de bien couvrir les pâtes de sauce. Ajouter de l'eau cuisson au besoin.
- 17. Ajouter les crevettes pour les réchauffer.
- 18. Poivrer au goût.
- 19. Servir avec du parmesan et du basilic frais.