



## ***Pâtes aux crevettes à la sicilienne***

[FRUITS DE MER](#) - [PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 1H

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

### Pour les crevettes

- 4 c. à table de beurre
- 4 c. à table d'huile d'olive
- 600 g de crevettes crues, décortiquées et déveinées
- Sel et poivre

### Pour la sauce sicilienne

- 4 c. à table de beurre
- 4 c. à table d'huile d'olive
- 1 petit oignon jaune, haché
- 1 c. à table de flocons de piments
- 5 gousses d'ail, hachées finement
- 1 1/2 tasse d'olives Kalamata, grossièrement hachées
- 2 tasses de tomates cerises, coupées en deux
- 1 conserve de cœurs d'artichauts, égouttés et grossièrement hachés
- Le zeste d'un citron
- Le jus d'un citron
- 3/4 tasse de vin blanc sec
- Sel et poivre noir
- 1/2 tasse de persil frais, ciselé
- 10 feuilles de basilic frais, ciselé

## **Pour les champignons**

- 1 barquette de champignons blanc, coupés en tranche
- 1 c. table d'huile d'olive
- Sel et poivre

## **Pour les pâtes**

- 450 g de linguine
- 4 c. à table de beurre
- Parmesan frais, râpé
- Basilic frais au goût

## **Préparation**

---

1. Dans une grande poêle, chauffer 4 c. à table de beurre et 4 c. à table d'huile d'olive. Avec un papier absorbant, éponger les crevettes.
2. Saler et poivrer les crevettes, puis les cuire 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent roses. Les transférer dans un bol avec leur jus et réserver.
3. Dans la même poêle, ajouter 4 c. à table de beurre et 4 c. à table d'huile d'olive. Faire revenir l'oignon et les piments à feu moyen jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et légèrement doré. Ajouter l'ail et cuire 1 minute supplémentaire.
4. Ajouter les olives et les tomates, saler et poivrer. Cuire 10 minutes en brassant régulièrement. Incorporer les artichauts et cuire encore quelques minutes.
5. Ajouter le zeste et le jus de citron puis le vin. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 10 à 15 minutes jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Ajuster l'assaisonnement et incorporer le persil et le basilic. Réserver.
6. Dans une autre poêle, faire sauter les champignons dans un filet d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont légèrement dorés, saler, poivrer et bien les égoutter. Réserver.
7. Cuire les pâtes dans de l'eau salée jusqu'à qu'elles soient al dente, réserver un peu d'eau de cuisson puis égoutter.
8. Mettre les pâtes chaudes dans un grand bol avec 4 c. à table de beurre pour le faire fondre. Ajouter les champignons, verser la sauce sicilienne et ajouter seulement le jus des crevettes.

Mélanger.

9. Si nécessaire, ajouter un peu d'huile d'olive, de beurre ou un filet d'eau de cuisson pour allonger la sauce.
10. Râper du Pecorino Romano, déposer les crevettes sur les pâtes et terminer avec du basilic. Servir immédiatement.