



Pâtes sauce rosée aux crevettes

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



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

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 boîte (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.