

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4-6



Pâtes sauce rosée et aux crevettes

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, au goût
- Parmesan frais, râpé, au goût

Marche à suivre :

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.
16. Bien mélanger afin de bien couvrir les pâtes de sauce.
17. Ajouter les crevettes pour les réchauffer.
18. Poivrer au goût.
19. Servir avec du parmesan et du basilic frais.