

PATES AUX CREVETTES ET CRUSTACES EN 15 MINUTES

Pour 4 personnes.

- 360g de pâtes courtes, fusilli ou longues pappardelles ou linguini.
- 400g de sauce crustacé Picard.
- 400g de crevettes congelées.
- Thym, persil, huile d'olive, sel et poivre.



Verser de l'eau dans une grande casserole, la porter à ébullition et y plonger les crevettes 2 minutes, les égoutter ne pas jeter l'eau où vous ferez cuire les pâtes en rajoutant du sel.

Faire décongeler la sauce au micro ondes 3 mn, puis la verser dans une poêle avec du thym. Y ajouter les crevettes coupées et chauffer 2 mn.

Egoutter les pâtes et les plonger dans la sauce.

Comme toujours, vous pouvez remplacer les crevettes par du saumon vapeur, des langoustines, de la chair de crabe ou les omettre, et ajouter un zeste d'orange. Pour la sauce vous pourrez la faire à partir d'une bisque ou faire une sauce avec les carapaces et les têtes de crevettes.