

## Kritharoto aux crevettes

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

#### *. Pour le bouillon*

- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 12 grosses crevettes ou 24 crevettes plus petites
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 1,7 litre d'eau
- 6 feuilles de laurier
- 1 bonne pincée de pistils de safran

#### *. Pour le Kritharoto*

- 40 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1/2 oignon blanc
- 350 g de pâte "langue d'oiseaux", risetti, orzo, riseni
- 150 ml de vin blanc
- 1 tomate
- 50 g de fromage râpé (Kefalotyri pour rester en Grèce, ou parmesan pour plus de simplicité)
- un peu de ciboulette
- Sel & poivre

### **Préparation :**

Versez l'huile d'olive dans une large poêle.

Faites chauffer sur feu fort et déposez les crevettes.

Salez et poivrez.

Au bout de 2 minutes, retournez-les pour cuire l'autre face toujours sur feu fort.

Une belle coloration et c'est déjà fini pour les crevettes.

Dans la même poêle, sans la laver, versez l'oignon épluché et coupé en morceaux.

Toujours sur feu assez soutenu, faites-les revenir dans les sucs des crevettes avec l'ail haché.

Décortiquez les crevettes.

Mettez les épluchures des crevettes dans la poêle. Laissez cuire 5 minutes.

Versez le tout dans une casserole avec l'eau et le safran et remettez à cuire sur feu modéré.

Ajoutez les feuilles de laurier.

Laissez mijoter une bonne vingtaine de minutes.

Au bout de temps, reversez-les dans un récipient en filtrant bien. Vous devez avoir au moins 1,5 litre de bouillon.

Dans une large casserole, versez le beurre, l'huile d'olive et le demi oignon finement haché.

Laissez cuire sur feu modéré.

Les oignons doivent se colorer légèrement.

Versez les pâtes.

Mélangez bien pour les enrober de gras tout en les laissant cuire 2 minutes.

Versez le vin blanc.

Dès que le vin est absorbé, versez un peu de bouillon.

Remuez-le bien toujours avant de le verser.

Faites cuire cette fois sur feu doux en mélangeant régulièrement.

Quand les pâtes ont presque tout absorbé, versez davantage de bouillon.

Préparez la tomate. Videz-la de sa pulpe.

Puis coupez-la en petits morceaux.

Quand vous en êtes à la moitié du bouillon, ajoutez les morceaux de tomate.

Râpez le fromage. En Grèce, ils mettront plus volontiers du Kefalotyri, mais ici on pourra mettre du parmesan fraîchement

Versez-le dans la casserole avec un peu de ciboulette ciselée.

Vous ne serez peut-être pas obligés de mettre tout le bouillon. Les pâtes cuisent en général en 9 minutes. À vous de voir si vous voulez un plat très crémeux, auquel cas il faudra mettre presque tout le bouillon, ou alors si vous voulez un plat plus consistant avec moins de bouillon.

Remplacez les crevettes et laissez cuire sur feu très doux 3-4 minutes pour bien les réchauffer dans le Kritharoto.

Servez dans 4 assiettes et dégustez sans attendre.

<http://philomavie.blogspot.com>