

PÂTES AUX CREVETTES ET CHAMPIGNONS

Ingrédients : pour 3-4 portions

- 1.1 lb (500 g) de crevettes (gros 31-40 pour moi), décortiquées
- 1 barquette de champignon (227 g) de champignons frais tranchés
- 2 c. à soupe (30 g) de beurre (ou d'huile d'olive/30 ml)
- 1 échalote, épluchée et hachée finement
- 2 gousses d'ail, épluchées et hachées
- ½ tasse (125 ml) de bouillon de légumes ou de poulet
- 1- 1 ½ tasse (250 ml - 375 ml) de mélange laitier à cuisson 5% (ou de la crème 15% à cuisson)
- ½ à 1 tasse (50-100 g) de parmesan râpé (ou autre fromage de votre choix, gruyère, ou emmental par exemple)
- ½ c. à thé (2.5 ml) de paprika doux
- 1 c. à soupe d'herbes aromatiques au goût (herbes de Provence, persil, thym/*j'ai fait un mélange des trois*)
- Sel, poivre du moulin selon votre goût
- ½ lb (227 g) de pâtes au choix (*linguine pour moi*)

Préparation :

1. Faire chauffer 1 c. à soupe d'huile ou de beurre dans une grande poêle. Ajouter l'échalote et faire revenir deux minutes. Ajouter l'ail haché et poursuivre la cuisson 30 secondes.
2. Ajouter les crevettes et les saupoudrer du paprika et des herbes aromatiques. Bien mélanger et faire sauter rapidement jusqu'à ce que les crevettes soient rosées (1-2 minutes).
3. Retirer de la poêle les crevettes et réserver.
4. Dans la même poêle, faire sauter les champignons (on peut ajouter un peu d'huile si nécessaire).
5. Remettre les crevettes dans la poêle, et verser le bouillon, la crème et le parmesan.
6. Saler et poivrer.
7. Porter à ébullition, Baisser le feu à moyen - doux et faire cuire pendant quelques minutes jusqu'à la consistance désirée.
8. Pendant que la sauce cuit, faire cuire dans une grande casserole les pâtes dans de l'eau bouillante salée durant le temps inscrit sur l'emballage.
9. Bien égoutter les pâtes en prenant soin de réserver un peu d'eau de cuisson.
10. Ajouter les pâtes égouttées dans la sauce et mélanger.
11. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau de cuisson pour ajuster la consistance du plat.
12. Parsemer de persil haché et servir immédiatement.

Source : déclinaison d'une recette de « Cuisine Culinaire »

<https://www.cuisineculinaire.com/pates-aux-crevettes-et-champignons/>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le jeudi 12 mai 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/05/pates-aux-crevettes-et-champignons.html>