

Spaghettis aux petits pois et aux crevettes



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 4 personnes) :

- 150 g de petits pois congelés
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 200 ml de vin blanc
- 400 ml de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de basilic frais ciselé
- 3 cuillères à soupe de parmesan
- 500 g de crevettes roses décortiquées
- le jus d'1/2 citron
- 400 g de spaghettis secs
- sel, poivre



Spaghettis aux petits pois et aux crevettes

✓ Préparation :

Faites cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Dès la fin de la cuisson, égouttez-les et plongez-les dans de l'eau glacée pour fixer la couleur. Réservez sur du papier absorbant.

Épluchez l'oignon et émincez-le finement. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les oignons pendant 2 minutes. Épluchez et hachez les gousses d'ail. Ajoutez-les aux oignons et prolongez la cuisson d'1 minute. Versez le vin blanc et portez à ébullition. Faites cuire pendant 10 minutes à feu vif, jusqu'à ce que le mélange ait réduit de moitié. Ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes.

Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans un wok. Ajoutez les crevettes décortiquées et faites-les sauter 2 minutes à feu moyen. Ajoutez le jus de citron et prolongez la cuisson de 2 minutes.

Versez les petits pois dans la sauce à la crème, ajoutez les crevettes, le basilic et le parmesan.

Faites cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée, avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Égouttez.

Dans chaque assiette déposez une portion de spaghettis et ajoutez la sauce aux crevettes et aux petits pois. Décorez avec un bouquet de persil et servez immédiatement.

www.audalacuisine.com