

Spaghettis à l'indienne

Préparation 10 mn

Cuisson 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

350 g de spaghettis

250 g de crevettes roses décortiquées

400 g de brocolis

200 g de champignons de Paris émincés

2 c à s d'échalotes ciselées

2 c à c de curry

30 cl de crème fraîche

50 g de beurre

Sel et poivre

Faire cuire les spaghettis al dente 8 à 10 mn dans de l'eau bouillante salée.

Séparer les brocolis en bouquets et les cuire 3 mn à l'eau bouillante salée.

Dans une poêle faire revenir les champignons dans 25 g de beurre 5 mn environ jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Assaisonner et réserver.

Faire saisir dans la même poêle les crevettes décortiquées pendant 30 s. Réserver également.

Dans la poêle vidée mais non rincée faire revenir les échalotes pendant 2 mn puis ajouter le curry et la crème. Faire bouillir 2 mn.

Egoutter les pâtes, les verser dans un plat et mélanger avec le reste de beurre, les crevettes, les brocolis, les champignons et la sauce filtrée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>