

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix

Tagliatelles sauce curry et petites gambas

Comme il me restait de la sauce curry au congélateur, préparée avec le Thermomix (de la recette de Frimousse : curry de poulet).... j'ai donc décongelé et ré-utilisé cette super sauce pour faire cette recette toute simple...



Pour 3 à 4 personnes

300 g de tagliatelles aux oeufs (pâtes fraîches)
150 à 200 g de gambas cuites décortiquées
de la sauce au curry (environ 1/2 bol) voir ingrédients ci-dessous
3 tomates coupées en morceaux
Basilic séché

Ingrédients de la sauce au curry de Frimousse

1 oignon
4 gousses d'ail
1 CS d'huile d'olive
1 boîte de tomates pelées de 240 g net
2 CS de concentré de tomates
1 CC rase de sucre
1 CC bombée de curry en poudre
1 cube de bouillon de légumes
Herbes de Provence
Du poivre - pas besoin de saler

Dans le bol du TM

Mettre l'oignon et l'ail et mixer 5 sec VIT 5.
Ajouter l'huile d'olive et régler 5 min à 100° VIT 1.

Ajouter les autres ingrédients pour la sauce et mixer 5 sec VIT 5.
Régler 6 min à 100° VIT 2. La sauce est prête.
Eventuellement, ajuster pour un assaisonnement à votre goût.

Prendre le paquet de tagliatelles fraîches et les petites gambas cuites et

décortiquées.

Cuire les tagliatelles quelques minutes dans l'eau bouillante salée, les égoutter et ajouter la sauce curry, les petites gambas coupées en 2 et les morceaux de tomates.

Réchauffer le tout quelques minutes à feu doux....et mettre un soupçon de basilic séché...