

## Pennotto citronné au saumon, crevettes et légumes au safran



pour 2 assiettes

- 2 tranches de saumon fumé
- 12 crevettes
- 1 poignée de petits pois congelés
- 3 mini courgettes
- mini pennes
- 400 ml de bouillon huile d'olive/basilic
- 5 c.à.s. de crème liquide légère
- 1 poignée de pécorino râpé
- une pincée de safran en poudre
- 1 zeste de citron
- le jus d'1/2 citron
- poivre
- 1 c.à.s d'huile d'olive

Dans une poêle, faites chauffer l'huile. Ajoutez les pâtes et mélangez bien pour les recouvrir d'huile. Ajoutez les courgettes coupées en fines rondelles, les petits pois congelés. Recouvrez les pâtes avec le bouillon et mélangez. Laissez cuire à feu doux/moyen jusqu'à absorption du bouillon. Ajoutez le reste du bouillon au fur et à mesure de son absorption par les pâtes. Ajoutez la crème liquide, le saumon fumé coupé en fines lanières, les crevettes, le safran, le poivre, le pécorino, le zeste du citron et le jus de citron. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la crème soit absorbée. Les pâtes doivent rester vraiment al dente. Servir en parsemant de pécorino râpé et de quelques tours de moulin à poivre 5 baies.