

## Fiédo pesto et crevettes

Vidéo : <https://youtu.be/R1MHcpxrw0c>

### Ingrédients :

- ❑ 450 g de crevettes crues décortiquées (surgelées)
- ❑ de l'huile d'olives
- ❑ 250 g de pâtes Fideo (grosses)
- ❑ 100 ml de crème fleurette entière
- ❑ 2 bonnes cuillères à soupe de pesto (tout prêt ou maison)
- ❑ du poivre 5 baies
- ❑ du sel fin de Guérande
- ❑ un peu d'eau



### Préparation :

Préchauffez le plat de cuisson en mode manuel > 270°C.

Versez un peu d'huile d'olives.

A la sonnerie de fin de préchauffage, ajoutez les crevettes crues décortiquées (surgelées ici).

Elles rendent de l'eau, ne pas jeter, gardez-la pour la cuisson des pâtes Fideo.

Ajoutez les pâtes et ajustez la quantité d'eau (perso j'ai ajouté 160 ml d'eau)

Une fois que les pâtes ont absorbé toute l'eau de cuisson et sont cuites à souhait, ajoutez un filet d'huile d'olives et faites rissoler l'ensemble 2 ou 3 minutes.

Versez la crème liquide, mélangez puis ajoutez le pesto, mélangez.

Ajustez l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

### Suggestion :

Servez aussitôt en saupoudrant de parmesan ou grana padano.

*Bon Appétit*



### Vous souhaitez :

- des informations sur le grill All-Clad, contactez-moi par "[Contacter l'auteur](#)"
- commander directement le grill via la [boutique](#), utilisez le code quYspaFiQo (mise en service en visio perso)