

Pâtes aux crevettes-basilic



C'est mi-juin mais il fait froid, alors hop petite soirée pâtes agrémentées de crevettes.

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- * 450g de grosses crevettes entières
- * 250g de pâtes (ici des nids au piment fort)
- * 1 échalote
- * 1 poignée de vert de cive ou d'oignon frais
- * quelques feuilles de basilic
- * 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- * 1 petit verre de vin blanc
- * sel, poivre



Préparation :

Préparer l'eau bouillante puis cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.
Quand elles sont cuites, les égoutter.

Pendant ce temps :

Peler et émincer finement l'échalote.

Couper le vert de cive en tronçon d'environ 1cm. Le laver.

Laver et ciseler au dernier moment le basilic.

Préparer les crevettes : enlever la tête et la carapace. Puis ôter le filet du dos de la crevette.

Les laver et si elles sont grosses, les couper en 2 ou en 3 morceaux.

Mettre l'huile dans une casserole et faire chauffer.

Quand l'huile est chaude, y mettre l'échalote et la cive. Laisser cuire à feu doux en mélangeant.

Quand l'échalote a blondi, ajouter ces morceaux de crevette dans la casserole.

Poivrer assez mais saler légèrement.

Faire cuire à feu moyen pendant quelques minutes en mélangeant souvent.

Les crevettes vont « s'ouvrir ».

Ajouter le vin blanc vers la fin de cuisson (quand c'est sec) pour déglacer les sucs.

Parsemer de basilic.

Quand c'est cuit (donc tendre) il reste un peu de liquide alors les déposer sur les pâtes déjà cuites.

Servir immédiatement.

Astuces :

On peut ajouter aussi de la coriandre ou des morceaux d'amandes...