

Pâtes aux crevettes

Recette zéro gaspi, Pépé sauve la planète



Ingrédients :

- Pâte au choix ici Penne Rigate

- Crevettes cuites
- 1 Carotte
- 2 Echalotes
- 2 Gousses d'ail
- Tomates cerises
- 1 verre de vin lanc
- 1 verre d'eau
- Beurre
- Huile d'olive
- Pincée de piment d'Espelette

Ustensiles:

- Marmite
- Sauteuse
- Poêle
- Plongeur
- Chinois

Préparation:

- Décortiquer les crevettes
- Remettre au frais les crevettes décortiquées
- Peler et couper la carotte en brunoise
- Faire de même avec les échalotes, presser l'ail
- Dans la sauteuse faire chauffer un mélange de beurre et d'huile d'olive
- Ajouter la carotte, les échalotes, l'ail et les carcasses des crevettes
- Faire revenir puis ajouter un verre de vin puis d'eau
- Laisser cuire en écrasant les carcasses
- Après 5 mn, réduire avec le plongeur puis passer au chinois la sauce obtenue
- Couper les tomates cerises et les mettre dans la sauce
- Dans la marmite, faire chauffer l'eau
- Pendant la cuisson des pâtes, dans la poêle faire

revenir les crevettes dans l'huile d'olive puis ajouter une pincée de piment d'Espelette

- Remettre à chauffer la sauce
- Quand les crevettes sont dorées les ajouter à la sauce
- Quand les pâtes sont al dente les ajouter dans la sauce en les gardant humides de l'eau de cuisson
- Mélanger encore le tout 2 mn sur le feu
- C'est prêt

Bon appétit !