

## Pâtes coquillages farcies aux tomates séchées et aux crevettes



Préparation : 25 mn  
Cuisson 10 mn environ

Les ingrédients pour 25-26 coquilles farcies :

1 pot de Fjord  
25-26 grosses pâtes coquillages  
500 g de crevettes roses  
150 g de tomates séchées à l'huile d'olive ( poids égoutté )  
1 échalote  
2 c à s de basilic ciselé  
1 oeuf dur  
1 c à s de ketchup  
Quelques gouttes de Tabasco  
1 c à s de jus de citron vert  
1 c à s d 'huile d'olive  
Sel et poivre du moulin

Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée additionnée de l'huile d'olive ( temps de cuisson en fonction des indications du paquet ). Égoutter les pâtes et les laisser refroidir sur une assiette

Couper l'oeuf dur en lamelle et le mettre dans un bol avec le Fjord, le ketchup, et le jus de citron vert. Écraser à la fourchette.

Décortiquer les crevettes et les couper en petits dés. Tailler de même les tomates séchées en dés. Peler et émincer finement l'échalote ( je l'ai grossièrement hachée ). Ajouter échalote, crevettes et tomates séchées dans le bol avec le basilic ciselé, le Tabasco, sel et poivre.

Garnir les pâtes avec cette préparation et servir bien frais .

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>