

Pâtes aux crevettes et pesto d'amandes

Préparation 15 mn

Cuisson 5-10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de crevettes roses cuites
350 g de pâtes fraîches si possible
8 petits artichauts en conserve à l'huile d'olive
3 gousses d'ail (je n'en ai mis que 2)
100 g de parmesan fraîchement râpé
50 g d'amandes sans la peau
6 c à s d'huile d'olive
1 bouquet de basilic
sel et poivre
Quelques copeaux de parmesan

Décortiquer les crevettes. Égoutter les artichauts et les couper en quartiers. Mettre crevettes et artichauts dans un plat creux placé au dessus d'une casserole d'eau frémissante.

Mixer les feuilles de basilic avec les amandes, les gousses d'ail pelées et le parmesan. Ajouter 4 c à s d'huile d'olive et mélanger. Mettre cette sauce dans le plat des crevettes et artichauts.

Cuire les pâtes " al dente " dans une casserole d'eau bouillante salée 3 à 4 mn si elles sont fraîches ou autrement suivant les indications du paquet. Les égoutter et les ajouter dans le plat avec le reste d'huile d'olive. Mélanger rapidement le tout, décorer de copeaux de parmesan et servir sans attendre.

Le parmesan peut être remplacé par du pecorino qui est un fromage italien à base de lait de brebis.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>