Risotto de Crevettes au Curry

Temps de Préparation : 10 minutes – Temps de Cuisson : 30 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4/6 personnes :

- **500 g de crevettes cuites décortiquées**
- **250 g de riz spécial risotto (ici un riz rond spécial risotto d'exception de Camargue « Riz Canavere »)**
- **40 cl de lait de coco**
- **2 cuillères à soupe de curry**
- **1 gros oignon**
- **1 litre d'eau**
- **1 petit bouquet de persil ou de ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et émincer finement l'oignon puis le faire revenir dans une sauteuse bien chaude avec de l'huile d'olive pendant 5 minutes.

2. Ajouter ensuite les crevettes, saupoudrer le tout avec le curry puis cuire pendant 5 minutes supplémentaires en remuant de temps en temps et jusqu'à ce que les crevettes soient légèrement dorées.

3. Verser le riz puis mélanger afin de le nacrer : il doit devenir transparent au bout de quelques minutes.

4. En parallèle, mélanger l'eau avec le lait de coco puis chauffer le mélange au micro-ondes.

5. Verser ensuite 1/4 du mélange dans la sauteuse puis laisser le riz pomper le liquide. Renouveler l'opération pour les 3/4 du mélange restant.

6. Une fois le liquide absorbé par le riz, servir immédiatement et parsemer de persil finement ciselé : c'est prêt !

   Pour plus de saveurs, il est possible d'ajouter en fin de recette du parmesan râpé mais également de la menthe ciselée.
   On peut bien évidemment remplacer le lait de coco par du lait d'amandes ou de soja !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Pâtes aux Crevettes et Sauce Pesto Maison

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 20 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **500 g de pâtes (spaghetti, linguine, penne…)**

- **300 g de crevettes cuites**
- **100 g de parmesan**
- **60 g de basilic frais**
- **60 g de pignon de pin**
- **10 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **2 gousses d'ail**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, mettre à cuire les pâtes suivant les indications du paquet (en moyenne c'est une dizaine de minutes).

2. Pendant ce temps, nous allons réaliser le pesto : dans un mixeur placer le parmesan, le basilic, les gousses d'ail dégermées ainsi que les pignons de pin.

3. Mixer et verser petit à petit l'huile d'olive jusqu'à obtenir un pesto bien riche puis terminer en assaisonnant en sel et en poivre. Réserver.

4. Décortiquer les crevettes puis les réserver. Pour plus de facilité, j'ai utilisé le super décortiqueur "Nautil" de chez Eken-France disponible ici !

5. Une fois cuites, égoutter les pâtes puis y incorporer une noix de beurre.

6. Dans une poêle ou dans le faitout ayant servi à la cuisson des pâtes, mettre un filet d'huile d'olive et y saisir à feu vif les crevettes afin qu'elles grillent légèrement.

7. Ajouter ensuite les pâtes puis baisser le feu.

8. Incorporer enfin l'ensemble du pesto jusqu'à obtenir une préparation bien homogène, servir : c'est prêt !

   Vous serez d'accord avec moi qu'il est très facile de réaliser son pesto maison alors pourquoi s'en priver ?
   On peut remplacer les crevettes par du poulet, des palourdes ou même des lardons !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Linguines aux Courgettes et Crevettes

Pour 6 personnes :

- **1 paquet de pâtes linguines (500 g)**
- **3 belles courgettes**
- **400 g de crevettes cuites décortiquées**
- **20 cl de crème fraîche liquide**
- **sel, poivre**

1. Laver les courgettes puis les tailler en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.

2. Ensuite les faire revenir à la poêle, dans un peu d’huile d’olive, pendant une vingtaine de minutes.

3. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes selon les indications du paquet (environ une dizaine de minutes dans de l’eau bouillante) puis les égoutter.

4. Ajouter ensuite les crevettes avec les courgettes revenues puis poursuivre la cuisson pendant une dizaine minutes en prenant soin de bien assaisonner en sel et en poivre.

5. Verser enfin la crème fraîche puis laisser réduire quelques minutes jusqu’à ce que le mélange épaississe légèrement.

6. Mélanger les linguines avec la préparation courgettes/crevettes jusqu’à ce que l’ensemble soit bien homogène : c’est prêt !

   A la dégustation, il possible de saupoudrer les pâtes de parmesan ou de gruyère râpé. Mais rien d’obligatoire !
   Ici j’utilise des linguines et bien évidemment que l’on peut varier les pâtes avec des : pennes, spaghettis, farfales… à vous de choisir !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀