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 <u>disponible ici</u>!
- 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 ! \Box
	 ☐ 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! 🛛