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 !