

Crevettes sauce poivron et tomates au basilic



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

<p>Accompagnez de riz.</p>

Ingrédients

- 400 g de crevettes roses
- 1 poivron jaune
- 1 pot de sauce tomate (ou de la sauce tomate maison)
- 1 cuillère à soupe de fumet de poisson maggi ou du fumet maison
- basilic
- 1 oignon
- sel, poivre
- pour le fumet :
- carcasses de crevettes
- quelques rondelles de carottes
- 1 cuillère à soupe de fumet de poisson (facultatif)
- eau
- cognac
- huile d'olive
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Préparation

- 1 Préparez le fumet en mettant dans une grande casserole les carcasses des 400 g de crevettes. À cela, ajoutez de l'huile d'olive, laissez revenir quelques instants, puis flambez au Cognac.
- 2 Ensuite, ajoutez les quelques rondelles de carottes, le bouquet garni, un peu de sel, de poivre, le fumet de poisson et de l'eau. Laissez cuire à couvert presque 30 minutes et passez au tamis.
- 3 Dans une poêle, faites revenir l'oignon et les crevettes sur feu assez vif quelques minutes. Réservez les crevettes et mettez à la place le poivron coupé en lanières. Si vous le souhaitez, épluchez le poivron au préalable et coupez-le en 4. Laissez mijoter quelques instants, puis versez la sauce tomate sur le dessus avec le fumet. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le basilic.
- 4 Déposez en dernier les crevettes, laissez mijoter le temps de réchauffer l'ensemble et servez bien chaud avec la sauce.

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

