

Mini-farfalles aux crevettes et pommes miellées



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Des associations originales pour changer de nos habitudes. Cette recette peut également se servir en plat de résistance.

Recette proposée par : Sabine LE GALL

Ingrédients

- 500 g de grosses crevettes - (calibre 30/40)
- farfalles
- 2 pommes - golden
- 4 cs de miel
- 2 cc de curry
- 12 cl de crème fraîche liquide
- margarine
- persil - haché (pour la décoration)
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites bouillir une bonne quantité d'eau salée. Plongez-y les farfalles et laissez-les cuire selon indication sur le paquet d'emballage.
- 2 Pendant ce temps, décortiquez les crevettes.
- 3 Pelez et coupez en tranches fines les pommes.
- 4 Faites fondre une noix de margarine dans une sauteuse et mettez-y les tranches de pommes. Lorsque celles-ci commencent à être fondantes, déposez les crevettes, salez et poivrez. Ajoutez un peu de curry pour colorer. Remuez bien.
- 5 Au bout de quelques minutes, versez le miel et un peu de crème fraîche liquide. Vous devez obtenir une sauce assez liquide. Les pâtes étant cuites, ajoutez-les aux crevettes. Remuez afin que les pâtes s'imprègnent de tous les arômes et saupoudrez de persil haché. Servez aussitôt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

