

Pâtes marinières



Plat **Facile**

Préparation : 30 mn

Cuisson : 11 mn

Un mariage inattendu

Ingrédients

- 250 g de pâtes italiennes (ici des tortolles)
- 250 g de moules décortiquées
- 12 grosses crevettes roses
- 3 tomates
- quelques feuilles de basilic
- 3 échalotes
- sel
- poivre
- beurre salé
- 20 cl de vin blanc

Préparation

- 1 Verser les pâtes dans un grand volume d'eau salé avec un filet d'huile d'olive. Faire cuire 11 minutes. Pendant ce temps, éplucher les échalotes, les faire revenir dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Verser 20 cl de vin blanc et porter à ébullition.
- 2 Verser les moules décortiquées dans le vin blanc pendant 2 à 3 minutes s'il s'agit de moules congelées (c'est le cas ici). Puis égoutter les moules. Faire sauter les crevettes (que vous aurez décortiquées) dans une poêle. verser les tomates coupées en dés dans cette poêle pendant 2 minutes.
- 3 Ajouter les moules et échalotes aux crevettes et tomates. Rectifier l'assaisonnement (sel et poivre) et ajouter 2 à 3 feuilles de basilic. Egoutter les pâtes et ajouter le beurre salé.
- 4 Verser les pâtes dans des grandes assiettes creuses. Mettre au centre l'accompagnement moules-crevettes-tomates. Servir bien chaud et proposer à part du parmesan.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

