

PATES SAUCE COURGETTES ET CREVETTES AU CITRON

Ingrédients :

1 citron jaune, zeste et jus
30 à 40 g de parmesan OU gruyère
250 g de crevettes roses (ou des gambas recette initial)
1200 g d'eau
1 cube de bouillon de légumes
2 cuillère à café de sel, à ajuster selon vos goûts.
350 g de courgettes coupées en rondelles.
2 gousses d'ail
200 g de pâte voir 300 g de pâte fraîches
De la ciboulette ciselée
De l'aneth ciselé (pas mis)
2 pincées de poivre à ajuster selon vos goûts.

Préparation :

ZESTER et presser le citron.
METTRE le zeste dans le bol et réserver le jus. (le zeste seras ensuite mélanger au parmesan) AJOUTER le parmesan et râper **10 secondes/vitesse 8**.
RESERVER le tout dans un récipient.
DECORTIQUER les crevettes (ou gambas)
METTRE les crevettes dans le varoma , et les arroser de jus de citron
(Sur l'étage supérieur au final c'est mieux si vous utilisez des crevettes)
METTRE les carapaces dans le bol.
AJOUTER l'eau, le cube de bouillon de légumes dans le bol.
METTRE le varoma en place.
AJOUTER les courgettes et les gousses d'ail dans varoma)

ATTENTION IMPORTANT (si gambas on laisse 15 minutes si crevettes on les faire alors juste réchauffer alors on les mets juste dans les 5 dernières minutes pour éviter qu'elles ne soient caoutchouteuse) cuire à la vapeur 15 minutes / **VAROMA/vitesse 1.**

J'espère être assez clair

RETIRER le varoma et réserver.

INSERER le gobelet doseur et mixer 10 secondes / vitesse 8.

FILTRE le jus de cuisson au-dessus d'un récipient à l'aide du panier cuisson.

RINCER le bol.

REMETTRE le jus de cuisson dans le bol.

AJOUTER les pâtes et cuire le temps indiqué sur le paquet/100°/SENS **INVERSE/vitesse 1**

EGOUTTER les pâtes en veillant à conserver 100 g d'eau de cuisson.

TRANSVASER les pâtes dans un plat de service et maintenir au chaud.

REMETTRE 100 g d'eau de cuisson dans le bol, **AJOUTER** la moitié des courgettes, les gousses d'ail et la crème fraîche, la ciboulette et l'aneth (pas mis)

Et mixer alors **20 secondes /vitesse 8**

AJOUTER le poivre et chauffer **2 mn/90° /vitesse 1.**

NAPPER les pâtes de cette sauce, ajouter les gambas (crevettes chez moi), et le reste de courgettes, puis parsemer du mélange parmesan/Zeste de citron.

Servir de suite

Bon appétit