

## MEZZE PENNE SAFRAN ET CREVETTES



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [La Cuisine Mijote des Secrets Savoureux](#)

### Ingrédients :

- 20 g de pâte d'ail
- 10 g huile d'olive à adapter
- 40 g de vin blanc
- 250 g crevettes, décortiquées
- 1 c à c de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 sachet de safran
- 50 g de feuilles de basilic
- 600 g d'eau
- 350 g de pâtes sèche, type penne ( Barilla )

### Préparation :

- Mettre dans le bol, la pâte d'ail, l'huile d'olive
- puis faire revenir 3 minutes à 120° en vitesse 1
- Déglacer en ajoutant le vin blanc
- puis cuire 5 minutes température varoma à vitesse 1, sans gobelet.
- Ajouter les crevettes, du sel, poivre
- cuire 3 minutes à 90° en sens inverse vitesse mijotage.
- Retirer, égoutter les crevettes du bol en laissant le jus de cuisson, les placer dans un récipient avec le basilic
- Ajouter l'eau dans le bol pour avoir env 700 g de liquide (environ 600 g d'eau) ajouter un peu de sel
- programmer 6 minutes à 100° en vitesse 1 afin de monter l'eau à Température
- Ajouter le safran et les pâtes et cuire le temps de cuisson indiqué sur l'emballage à 100° en sens inverse, vitesse mijotage.(cuisson al dente)
- placer les crevettes et le basilic et mélanger quelques secondes en sens inverse, vitesse mijotage
- et à travers le trou à l'aide de la spatule j'aide au mélange.
- poivrer et un tour de moulin à poivre
- servir de suite

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*