



Crevettes en sauce à la diable crémeuse

 PRÉPARATION : 25 MIN

Vous cherchez une recette de pâtes diablement délicieuse? Ne cherchez plus! Essayez ce plat de fettucines et de crevettes arrosé d'une sauce crémeuse aux tomates et à l'ail.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

1 PORTION

- 220 g de fettucines, non cuits
- 1/2 tasse de produit de fromage à la crème *Philadelphia*
- 1/4 tasse de lait
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1/4 c. à thé de piment rouge broyé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 grosses tomates italiennes, hachées grossièrement, divisées
- 4 petites gousses d'ail, hachées finement
- 1/2 lb (225 g) de crevettes moyennes décortiquées et nettoyées, non cuites, coupées en deux sur la longueur
- 1/4 tasse de persil italien haché
- 2 c. à soupe de fromage 100 % Parmesan râpé *Kraft*

Que dois-je faire ?

Étape 1

Cuire les pâtes selon le mode d'emploi, sans ajouter de sel.

Étape 2

Entre-temps, mélanger le produit de fromage à la crème, le lait, le vinaigre et le piment broyé jusqu'à homogénéité. Chauffer l'huile à feu mi-vif dans une grande poêle. Ajouter 3 t des tomates; cuire 3 min ou jusqu'à ce qu'elles ramollissent, en remuant de temps à autre et en ajoutant l'ail 1 min avant la fin de cette étape. Faire revenir les crevettes 2 min ou jusqu'à ce qu'elles rosissent. Ajouter le mélange de fromage à la crème; cuire à feu mi-vif 3 min ou jusqu'à ce que le tout soit chaud, en remuant.

Étape 3

Égoutter les pâtes, en réservant 1/4 t d'eau de cuisson. Mettre les pâtes dans un grand bol. Ajouter le mélange de crevettes, le persil, le parmesan, le reste des tomates et juste assez de l'eau de cuisson réservée jusqu'à ce que la sauce ait la consistance voulue; mélanger légèrement.

Conseils des Cuisines Kraft



Substitution(s)

Préparez la recette avec des linguines, des spaghettis ou des capellinis. Vous pouvez également préparer la recette en utilisant 2 gousses d'ail, 2 c. à soupe de persil et du produit de fromage à la crème *Philadelphia* Herbes et ail.

Substitution(s)

Remplacez le vinaigre balsamique par 1 c. à thé du zeste et 1 c. à soupe du jus de 1 citron.

Calories **420**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 15 g	23 %
Matières grasses saturées 6 g	30 %
Cholestérol 115 mg	
Sodium 320 mg	13 %
Glucides 47 g	16 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 7 g	
Protéines 22 g	
Vitamine A	25 %
Vitamine C	30 %
Calcium	10 %
Fer	15 %

Portions

4 portions de 1 3/4 tasse (400 ml) chacune