

Pâtes aux crevettes cajun

- La délicieuse recette de pâtes aux crevettes cajun (Très facile à faire)!



Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 tasse (250 ml) de pâtes penne
- 1 lb (453 g) de crevettes, déveinées et équeutées
- 2 cuillères à soupe d'**épices cajuns**
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 tasse (250 ml) de crème à cuisson ou traditionnelle (35 %)
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage Parmesan

Préparation :

1. Ajouter du sel dans un chaudron d'eau et faire cuire les pâtes al dente selon les instructions du paquet. Avant d'égoutter, conserver au moins 1/2 tasse d'eau de cuisson. Égoutter les pâtes et mettre de côté.
2. Dans un bol, combiner les crevettes avec l'huile et les épices cajuns.
3. Ajoutez du beurre dans une casserole et faites chauffer à feu moyen élevé. Ajoutez les crevettes et faites cuire.
4. Transférer les crevettes dans une assiette propre. Réduisez à feu moyen.
5. Ajouter la crème et bien gratter les côtés de la casserole. Permettez à la crème de faire des bulles, puis réduire à feu doux et ajouter le Parmesan.
6. Laissez fondre, puis ajouter les pâtes ainsi que les crevettes. Ajouter un peu d'eau de cuisson afin de liquéfier la sauce.
7. Et voilà 😊 Servir chaud.

“

Vous cherchez une nouvelle recette de pâtes? Voici une recette très facile de pâtes aux crevettes avec des épices cajuns!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)