

Pennes aux Crustacés et aux Olives

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	250g
- GAMBAS	20 (congelés)
- MOULES	24 (congelées)
- OIGNON(S)	½
- VIN BLANC SEC	5 cl
- AIL EN POUDRE	
- ÉPICES À PAELLA	1 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	125 ml
- MOUTARDE	½ c à café
- PERSIL	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	10-12 de Nyons
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Entre temps, émincez finement l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud.
- Ajoutez les moules et les gambas. Assaisonnez d'ail en poudre, sel et poivre.
- Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire presque complètement.
- Saupoudrez alors avec les épices pour paëlla. Mélangez.
- Arrosez alors avec la crème fraîche. Portez à ébullition et intégrez la moutarde. Laissez épaissir quelques instants.
- Incorporez les pâtes cuites à cette sauce. Homogénéisez le tout puis saupoudrez de persil.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en morceaux.
- Servez les pâtes aux crustacés dans des assiettes creuses, répartissez les olives sur celles-ci puis déposez quelques copeaux de parmesan.
- Servez sans attendre.