

GRATIN DE PÂTES AUX LÉGUMES ET AUX SCAMPIS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SCAMPIS	500g
- FARFALLES (PATES)	500g (ou penne)
- OIGNON(S)	1
- POIVRON(S) JAUNE(S)	3/4
- POIVRON(S) ROUGE(S)	3/4
- COURGETTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- TOMATES PELEES	800g
- BASILIC	2 c à café
- PAPRIKA	1 c à café
- MOZZARELLA	200g (râpé)
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	
- CREME FRAICHE	3 c à soupe + 4 c à soupe



Recette:

- Plongez les scampis dans de l'eau chaude pendant 2 minutes puis décortiquez-les soigneusement.
- Emincez finement l'oignon. Nettoyez et coupez finement les poivrons. Coupez en petites frites les courgettes (avec la mandoline).
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée bouillante le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Pendant ce temps, faites revenir les scampis dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Laissez-les juste rosir légèrement. Retirez-les alors de la casserole.
- Dans la même casserole, faites revenir l'oignon dans un peu de beurre. Ajoutez les poivrons puis les courgettes. Laissez cuire à couvert jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Intégrez-y les tomates pelées, concassez le tout et laissez mijoter pendant 15 minutes. Salez, poivrez et ajoutez le basilic. En fin de cuisson, ajoutez encore 3 c à soupe de crème.
- Préchauffez le four sur 220°C.
- Mélangez la sauce avec les pâtes. Incorporez les scampis.
- Versez le tout dans un plat à gratin ou dans des ramequins individuels. Surmontez de mozzarella râpée et d'1 c à soupe de crème.
- Enfourniez au grill pendant 3 à 4 minutes.
- Servez aussitôt.