

## *Pâtes Souabes aux Écrevisses et Sa Sauce Safranée*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500g
- ECREVISSE (CHAIR)	300g
- SAFRAN	1 capsule + filaments
- CURCUMA	1.5 c à café
- ECHALOTE(S)	1
- CREME FRAICHE	200ml
- TOMATE(S) SECHEE(S)	8
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- PERSIL	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	quelques
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée bouillante le temps nécessaire.
- Emincez l'échalote finement. Coupez les tomates en petits dés.
- Coupez les olives en 4.
- Egouttez les pâtes.
- Faites suer l'échalote émincée dans la casserole des pâtes et dans du beurre fondu.
- Ajoutez les écrevisses puis directement les pâtes et le safran en poudre. Mélangez bien puis arrosez le tout avec la crème. Salez normalement et poivrez généreusement.
- Incorporez les tomates séchées, le jus de citron et le persil.
- Servez sans attendre en ajoutant quelques olives et quelques filaments de safran.

