

Pâtes à la Chair d'Écrevisses et aux Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500 g (ou Frafalles)
- POIREAUX ENTIERS	4
- ECREVISSE (CHAIR)	300 g
- VIN BLANC SEC	12 cl + un peu
- CREME FRAICHE	250 ml
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à soupe
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Faites bouillir de l'eau avec du sel pour la cuisson des pâtes. Faites les cuire le temps nécessaire puis égouttez-les.
- Pendant ce temps, faites revenir les poireaux en julienne dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsque les poireaux sont bien tendres, arrosez-les de vin blanc (12 cl) et laissez réduire à sec.
- Ajoutez alors la crème fraîche avec le concentré de tomates, le poivre de Cayenne et le paprika. Laissez épaissir. Salez et poivrez.
- Or sud feu, ajoutez la chair d'écrevisse
- Allongez avec un peu de vin si cela est nécessaire.
- Servez les pâtes nappées de sauce.

Remarque:

Servez ces pâtes avec du parmesan râpé.

