

Spirelli au Curry, Chair d'Écrevices, Brocolis et Chips de Chorizo

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- SPIRELLI (PÂTES)	500g
- BROCOLI(S)	500g
- CHORIZO	125g
- ECREVISSE (CHAIR)	200g
- PERSIL	
- AIL EN POUDRE	
- CURRY	1/2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	300 ml
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Détaillez le brocoli en petites bouquets.
- Faites-les cuire 12 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Après 2 minutes, ajoutez les pâtes dans l'eau bouillante et continuez la cuisson.
- Egouttez. Réservez.
- Entre-temps, coupez le chorizo en rondelles puis en bâtonnets.
- Faites-les rissoler à sec. Intégrez la crème et le curry. Portez à ébullition puis réservez.
- Dans une petite poêle, faites revenir 1 minutes la chair d'écrevisse. Salez, poivrez puis ajoutez un peu d'ail et le persil.
- Versez la sauce curry-chorizo sur les pâtes au brocoli et intégrez les 2/3 des écrevisses. Homogénéisez.
- Servez dans des assiettes creuses. Surmontez de quelques copeaux de parmesan et des écrevisses restantes.

