

Pâtes aux Légumes et Crustacés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- MACARONIS	400g coupés
- OIGNON(S)	1
- TOMATE(S)	2 ou 3
- COURGETTE(S)	2
- AUBERGINE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- VIN ROUGE	200 ml
- MOULES	250g congelées
- CREVETTES ROSES	150g décortiquées
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les oignons.
- Concassez les tomates.
- Coupez les courgettes et l'aubergine en demi-rondelles.
- Emincez finement 1 gousse d'ail.
- Faites revenir les légumes dans un faitout en commençant par les oignons, les courgettes et l'aubergine. Salez, poivrez et incorporez l'ail. Lorsqu'ils s'attendrissent, ajoutez les tomates, le concentré de tomates puis arrosez avec le vin rouge. Rectifiez l'assaisonnement et laissez mijoter doucement 30 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Emincez finement les 2 gousses d'ail restantes.
- Dans une poêle, faites revenir les moules congelées dans de l'huile chaude. Ajoutez l'ail, sel et poivre.
- Incorporez alors les crevettes et arrosez de crème fraîche. Laissez épaissir quelques instants. Salez et poivrez. Réservez.
- Mélangez les légumes au vin avec les pâtes égouttées.
- Servez dans des assiettes creuses puis nappez de sauce crème aux crustacés.