

Pâtes aux scampis sauce aux épices cajun flambé au rhum aux piments



Préparation : 20 min
Cuisson : 45 mn

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 gr de pâtes longues
- 800 gr de scampis
- 3/4 de litre de sauce tomate
- 3 tomates fraîches
- 1 poivron long rouge
- 1 poivron long jaune
- 1 boîte de concentré de tomate
- 1 échalotes
- 2 gousse d'ail
- un mélange d'épices cajun
- une rasade de rhum macéré aux piments
- crème fraîche
- Huile d'olive
- sel et poivre

La recette

Émincer l'échalote et l'ail.
Épépiner les tomates et les couper en dés.
Vider les poivrons et les couper de tronçons.
Faire sauter les scampis dans de l'huile d'olive et réserver.
Faire sauter l'échalote et l'ail dans l'huile d'olive avec les épices cajun.
Ajouter la rasade de rhum pimenté et flamber.
Faire fondre les tomates.
Ajouter les poivrons et faire revenir quelques minutes.
Ajouter le concentré de tomate.
Ajouter la sauce tomate.
Laisser mijoter pendant 15-20 min et pendant ce temps, faire cuire les pâtes.
Faire réchauffer les scampis dans la sauce.
Ajouter la crème.
Ajuster en sel/poivre/épices.
Mélanger avec les pâtes et servir.

🔄 Révision #1

★ Créé 27 septembre 2024 17:34:51 par Marc Leroi

✍ Mis à jour 28 septembre 2024 07:06:52 par Marc Leroi