

## **Pâtes coquillages farcies aux tomates séchées et aux crevettes**

Préparation : 25 mn

Cuisson 10 mn environ

Les ingrédients pour 25-26 coquilles farcies :

1 pot de Fjord

25-26 grosses pâtes coquillages

500 g de crevettes roses

150 g de tomates séchées à l'huile d'olive ( poids égoutté )

1 échalote

2 c à s de basilic ciselé

1 oeuf dur

1 c à s de ketchup

Quelques gouttes de Tabasco

1 c à s de jus de citron vert

1 c à s d 'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée additionnée de l'huile d'olive ( temps de cuisson en fonction des indications du paquet ). Égoutter les pâtes et les laisser refroidir sur une assiette

Couper l'oeuf dur en lamelle et le mettre dans un bol avec le Fjord, le ketchup, et le jus de citron vert. Écraser à la fourchette.

Décortiquer les crevettes et les couper en petits dés. Tailler de même les tomates séchées en dés. Peler et émincer finement l'échalote ( je l'ai grossièrement hachée ).

Ajouter échalote, crevettes et tomates séchées dans le bol avec le basilic ciselé, le Tabasco, sel et poivre.

Garnir les pâtes avec cette préparation et servir bien frais .

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>