

Coquillettes de l'océan

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 250 g de crevettes roses cuites
- 200 g de moules surgelés
- 200 g de surimi
- 4 poignées de coquillettes
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuil à soupe d'oignons
- 1 cuillère d'huile d'olive
- Sel / Poivre
- 1 cuil à café de curcuma

Préparation :

Faire cuire les moules encore congelé de façon a ce que toutes l'eau soit complètement évaporé.
Réserver

Décortiquer les crevettes et les couper en deux faire de même avec les bâtonnets de surimi

Eplucher l'oignon et l'émincer

Dans une casserole (sauteuse ou wok), chauffer l'huile d'olive et y faire revenir les oignons ainsi que les crevettes, surimi et moules

Ajouter la crème fraîche, salé, poivrer, ajouter aussi le curcuma, bien mélangez et laissez mijoter à feu doux

Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, puis les ajouter à la préparation moule/surimi/crevettes

Vous reste plus qu'à passer à table *Recettes de Caline*

Bon appétit à toutes & tous !!