

Spaghetti aux fruits de mer



Pour 4 personnes :

400 g de spaghetti

400 g de cocktail de fruits de mer surgelés

(ici, duo de crevettes et encornets façon wok)

1 courgette

1 poivron vert

1 oignon moyen

2 saucisses fumées *(fac)*

12,5 cl de vin blanc

20 cl de crème liquide

Sel, poivre et piment d'Espelette

- Éplucher l'oignon et le ciseler finement. Laver le poivron, l'épépiner et le tailler en fines lanières. Laver et couper la courgette en petits dés. Couper les saucisses fumées en petits dés également.
- Dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile d'olive. Faire revenir, jusqu'à ce qu'il devienne translucide, l'oignon émincé. Ajouter ensuite, les lanières de poivrons et les dés de courgettes, ainsi que les dés de saucisses fumées. Laisser cuire 4 à 5 minutes.
- Ajouter les fruits de mer surgelés et laisser chauffer quelques minutes. Verser le vin blanc, saler et poivrer au goût. Laisser mijoter 6 à 8 minutes *(jusqu'à ce que les fruits de mer soient cuits. Se référer aux indications du sachet)*.
- En fin de cuisson, ajouter la crème liquide et le piment d'Espelette *(au goût)* et laisser revenir à légère ébullition, à tout petit feu.
- Servir aussitôt.

