

## Pâtes aux fruits de mer



### Ingrédients :

- 250 g de pâtes
- 400 g de cocktail de fruits de mer (surgelé pour moi)
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à café de maïzena
- 1 cuillère à café de lait
- Aneth
- Sel, poivre

### Préparation :

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Plongez les pâtes dedans et laissez-les cuire le temps indiqué sur le paquet en remuant de temps en temps. Une fois cuites, égouttez-les et réservez.

Pendant la cuisson des pâtes, mettez les fruits de mer dans un poêle et faites les revenir quelques minutes.

Ajoutez la crème fraîche liquide, mélangez et laissez la bouillir.

Délayez le lait dans la maïzena et ajoutez ce mélange à celui crème/fruits de mer. Ajoutez l'aneth, salez, poivrez et mélangez. Laissez la sauce épaissir jusqu'à ce qu'elle ait la consistance désirée.

Servez la sauce sur les pâtes et dégustez !