



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877

Pâtes mafaldine aux crevettes et à la liqueur



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS:

500 g de **pâtes** mafaldine
100 ml de liqueur **Skinos Mastiha**
Spirit ou d'ouzo
20 grosses **crevettes** fraîches (5
par personne)
300 g de tomates en dés (en
brique)
8 à 12 mini-tomates ou tomates
cerises coupées en deux
1 poivron rouge pointu tranché
1 poivron vert pointu tranché
3 oignons nouveaux émincés
2 c. à café de persil plat ciselé
40 ml d'huile d'olive vierge grecque
Sel et poivre

ALLERGÈNES INDIQUÉS EN GRAS

PRÉPARATION:

Décortiquer et enlever la veine des crevettes en gardant la moitié des têtes d'un côté et en faisant mariner le reste dans 40 ml de Skinos Mastiha Spirit.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, feu doux à moyen, et ajouter les oignons nouveaux et les poivrons. Faire sauter pendant 2 minutes puis ajouter les têtes de crevette et laisser mijoter pendant une dizaine de minutes ou jusqu'à ce que les légumes aient ramolli et soient devenus sucrés.

Verser les tomates en dés et mini-tomates ou tomates cerises dans la poêle et faire mijoter jusqu'à ce que le liquide ait réduit (5 minutes environ). Pendant que les tomates et autres légumes mijotent, plonger les pâtes mafaldine dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 9 minutes.

En parallèle, mettre toutes les crevettes et leur marinade de Skinos Mastiha Spirit dans la poêle et faire cuire pendant 2 minutes d'un côté, puis retourner et laisser mijoter pendant 1 minute, puis verser le reste de Skinos Mastiha Spirit. À ce moment-là, il est possible de faire flamber la préparation en fonction des préférences. Retirer ensuite du feu, saupoudrer de persil frais ciselé et assaisonner sobrement.

Egoutter les pâtes en gardant de côté l'équivalent d'une carafe du jus pour rafraîchir les deuxièmes services si nécessaire.

Verser les pâtes dans la poêle de crevettes et remuer jusqu'à obtenir le mélange souhaité. Servir directement à la poêle et accompagner le tout d'un verre de vin blanc.

Note : La liqueur de Mastiha est fabriqué à partir de la résine d'arbres de l'île grecque de Chios, une résine qui valait jadis son pesant d'or ! Elle est aujourd'hui prisée en Grèce et au Moyen-Orient pour son goût unique et ses propriétés médicinales. Si vous ne trouvez pas de liqueur de Mastiha Skinos ou une autre marque, vous pouvez le remplacer par du ouzo ou du vin blanc.