



Creamy diablo



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

16 scampis (non décortiqués)
50 grammes de beurre
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
2 1/2 décilitres de fond de poulet (en bocal)
1 échalot (émincée)
2 gousses d'ail (émincées)
1 piment espagnol (émincé)
sel et poivre
1 verre de vermouth blanc (verre à sho - ou de martin)
2 décilitres de crème entière
200 grammes de tomates cerises (en dés)
1 bouquet d'aneth (ciselé)
200 grammes de spaghetti

Méthode de préparation

- 1.** Décongelez les scampis et décortiquez-les.
- 2.** Dans une sauteuse, laissez chauffer la moitié du beurre et faites-y dorer les carapaces avec le concentré de tomates. Arrosez de fond de volaille et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Filtrez le bouillon et réservez-le. Jetez les carapaces.
- 3.** Dans la même sauteuse, laissez chauffer le reste du beurre. Faites blondir les échalotes, l'ail et le piment rouge. Ajoutez les scampis que vous aurez épongés et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils changent de couleur. Salez et poivrez. Déglacez au vermouth et laissez réduire complètement. Recouvrez le tout de bouillon et ajoutez la crème. Laissez réduire pour obtenir une sauce onctueuse.
- 4.** Ajoutez les tomates cerises et garnissez d'aneth.



- 5.** Faites cuire les spaghettis selon les indications sur l'emballage. Égouttez-les et mélangez-les à la sauce.