



1. À l'aide d'un mortier et d'un pilon, écrasez les brins de safran avec une pincée de sel et réservez.
2. Décortiquez les crevettes et ôtez les petits filaments noirs (soit en les tirant délicatement avec vos doigts, soit en incisant légèrement le dos des crevettes à l'aide d'un petit couteau pointu).
3. Rincez les courgettes et coupez-les en deux dans la longueur puis en fines rondelles (+/- 1/2 cm).
4. Mettez une grande casserole d'eau à chauffer.
5. Émincez l'oignon. Faites-le revenir dans une poêle avec l'huile d'olive pendant quelques minutes, à feu moyen, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit translucide.
6. Ajoutez les courgettes, augmentez le feu à moyen-vif et laissez cuire 5 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'elles commencent à colorer.
7. Ajoutez les crevettes et le vin blanc et laissez cuire encore quelques minutes, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que les crevettes soient roses et que le vin blanc se soit évaporé.
8. Une fois le vin blanc complètement évaporé, versez le safran pilé avec le sel et la crème. Arrêtez le feu. Remuez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
9. Quand votre eau bout, salez et mettez les tagliolini à cuire (attention, selon les marques c'est très rapide, 2 à 3 mn seulement !). Juste avant de les égoutter, prélevez une louche d'eau de cuisson et réservez-la. Égouttez les pâtes, remettez-les dans la casserole, ajoutez la sauce avec les crevettes et l'eau de cuisson réservée. Mélangez intimement pour bien lier les liquides aux pâtes. Servez immédiatement (dans la casserole ou sur un plat de service) avec quelques feuilles de persil en décoration.



Les pâtes réclament beaucoup d'eau, respectez la règle absolue suivante : 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes. Choisissez une bonne marque de pâtes, de préférence artisanale, il y en a beaucoup !, consultez si besoin mon article "[Bien choisir et conserver ses produits](#)", au paragraphe "Pâtes", tout en bas.

Ce qui est important, c'est de choisir des pâtes fabriquées dans des moules en bronze car les sauces se mêleront, accrocheront mieux aux pâtes (grâce aux petites aspérités des moules en bronze). La texture de la pâte doit donc être légèrement rugueuse, c'est un gage de qualité. Vérifiez en passant votre doigt à la surface d'une pâte, vous le sentirez. Une bonne pâte se distingue également par une bonne mâche et doit rester entière lors de la cuisson.

Super facile
30 mn de préparation
20 mn de cuisson
Assez cher

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un mortier et d'un pilon

500 g de tagliolini (si vous n'en trouvez pas, prenez des tagliatelles)
1 petit oignon
2 courgettes
500 g de crevettes crues
50 ml de vin blanc
100 ml de crème liquide
1/2 c. à café de brins de safran
Quelques brins de persil
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel

Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres pâtes. Si vous prenez des pâtes fraîches, prenez-en un peu plus car elles pèsent plus lourd. Le safran n'est pas obligatoire d'autant plus si vous n'avez pas de mortier...

Vous pouvez également supprimer la crème fraîche et mettre un peu plus d'huile d'olive.

Si vous ne trouvez pas de crevettes crues chez votre poissonnier, prenez-en des surgelées.

