



# La page du gourmet

PAR YVON POIRIER  
STYLISME SUZAN OUELLET  
PHOTOS YVES LEFEBVRE

*Pas besoin d'attendre  
le mois du poisson  
pour déguster ces  
merveilleux fruits de  
mer que sont les  
crevettes. Offrez-vous  
donc un festin  
printanier!*

Assiette: Arthur Quentin.  
Plateau et sous-verres en paille:  
Ma Maison. Nappe: La Cache.  
Couverts: Noritake. Fleurs:  
Centre du jardin Dion

## SAUCE ROSÉE AUX CREVETTES

*De belles crevettes qui  
garnissent une sauce  
crémeuse rosée, voilà  
le secret d'un plat  
idéal à servir en  
toute occasion.  
Ayez toujours une  
provision de ces  
délicieux fruits de  
mer à portée de  
la main!*

Vous ai-je déjà dit que j'ai un faible pour les poissons et les fruits de mer? De tous les produits marins, les crevettes arrivent assurément en tête de mes goûts.

Ce mois-ci, j'ai choisi de les marier à une sauce légèrement crémeuse, qui se teinte d'une jolie couleur rosée avec l'addition de concentré de tomate. Ultrafacile à préparer, il suffit d'incorporer graduellement les ingrédients dans une même casserole et le tour est joué. Mais attention de ne pas trop cuire les crevettes, afin qu'elles conservent toute leur saveur et leur texture.

### INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

- 1/4 tasse de beurre
- 8 oz de champignons frais tranchés
- 1 tasse d'échalotes coupées finement
- 1/4 tasse de poivron rouge coupé en dés
- 1 cuil. à soupe de basilic séché
- 1/4 cuil. à thé d'origan séché
- 1/8 cuil. à thé de poivre blanc
- 1/8 cuil. à thé de poivre noir
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 1/2 cuil. à thé de sel
- 3/4 tasse de tomates en conserve, coupées en dés, avec le jus
- 1/2 tasse de vin blanc sec
- 2 cuil. à soupe de concentré de tomate
- 1/2 tasse de crème épaisse à 35 % m.g.
- 1 livre de crevettes moyennes décortiquées

### MARCHE À SUIVRE

1. Faire fondre le beurre à feu vif et y faire sauter les champignons pendant 2 minutes.
2. Ajouter les échalotes, le poivron, le basilic, l'origan, les poivres et le sel. Cuire environ 4 minutes à feu moyen, puis ajouter les tomates et laisser mijoter 2 minutes.
3. Verser le vin blanc et continuer la cuisson 3 minutes.
4. À l'aide d'une cuiller de bois, incorporer la pâte de tomate et laisser mijoter 1 minute.
5. En remuant, verser la crème très lentement. Ajouter les crevettes et les laisser cuire à point, soit jusqu'à ce qu'elles changent de couleur et se recroqueillent. Servir immédiatement.

Servez cette sauce avec vos pâtes préférées; elle est délicieuse saupoudrée de fromage Romano fraîchement râpé. Un vrai festin!

**NOTE:** Si vous n'avez pas de tomates en conserve, vous pouvez très bien utiliser des tomates fraîches, que vous aurez, au préalable, pelées et coupées en morceaux. Le résultat est tout aussi satisfaisant. Bon appétit! O

VOIR OÙ LES JOINDRE, PAGE 103