



SPAGHETTIS AUX CREVETTES

TEMPS DE PREPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON: 10 MIN

INGREDIENTS

Pour 4 personnes :
300 g de pâtes.
3 gousses d'ails.
240 g de crevettes.
4 càs de concentré de
tomates.
4 càs de crème de coco.
Persil.

PREPARATION

1. Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole et faites cuire les pâtes.
2. Dans une poêle ajouter 1 càc d'huile ou de beurre végétal, ajouter l'ail finement coupé et faites le colorer.
3. Ajouter les crevettes, la tomate et la crème de coco et laisser cuire pendant 4 minutes.
4. Ajouter une petite louche d'eau de cuisson des pâtes dans la préparation avant de les égoutter.
5. Mélanger les spaghettis à la sauce et parsemer de persil.

NOTES

Vous pouvez ajouter des tomates cerises coupés en deux selon la saison et du citron frais.