



SPAGHETTI CRÉMEUX CREVETTES ET CHORIZO

Un plat parfumé, gourmand et plein de saveurs.

- La Charcuterie est sélectionnée par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.

LES INGRÉDIENTS



Spaghetti
100grs



**Crevettes
décortiquées**
70grs



Chorizo tranché
40grs



Gousse d'ail
1



Crème fraîche
1



Oignon
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



sel et poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez les en réservant une louche d'eau de cuisson.

ÉTAPE 2

Epluchez et hachez finement l'ail et l'oignon.

ÉTAPE 3

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les rondelles de chorizo et faites les revenir jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez les et réservez

ÉTAPE 4

Dans la même poêle, ajoutez un peu d'huile si nécessaire. Faites revenir l'ail et l'oignon pendant 2mn. Ajoutez les crevettes et faites les cuire 3/4mn jusqu'à ce qu'elles deviennent roses. Salez et poivrez.

ÉTAPE 5

Remettez le chorizo dans la poêle. Versez la crème fraîche et mélangez bien. Laissez mijoter doucement 2 à 3 minutes. Si la sauce est trop épaisse ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes.

ÉTAPE 6

Ajoutez les pâtes dans la poêle avec la sauce. Mélangez délicatement. Servez chaud parsemé de persil haché.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour un goût plus relevé vous pouvez ajouter du piment d'Espelette ou du paprika fumé.