



LINGUINES ET CREVETTES À L'AIL ET AU CITRON

Ce plat marie la douceur des crevettes à la fraîcheur acidulée du citron et au parfum de l'ail, pour un repas léger, plein de saveurs et prêt en quelques minutes.

LES INGRÉDIENTS



Linguines
80grs



**Crevettes
décortiquées**
100grs



Citron
1



Gousse d'ail
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



sel et poivre



Beurre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les linguines: 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 les passant sous l'eau froide et égouttez de nouveau.

ÉTAPE 2

Pendant ce temps, chauffez l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'ail haché et faites revenir doucement 30 secondes sans le brûler.

ÉTAPE 3

Ajoutez les crevettes, salez, poivrez et faites-les sauter 2-3 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et opaques.

ÉTAPE 4

Versez le jus de citron et un peu de zeste, puis ajoutez une noisette de beurre si tu veux plus d'onctuosité.

ÉTAPE 5

Mélangez les pâtes dans la poêle avec les crevettes. Ajoutez un trait d'eau de cuisson pour bien lier la sauce.

ÉTAPE 6

Parsemez de persil frais avant de servir.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour un gout plus relevé vous pouvez ajouter un peu de piment