



时 Difficulté : facile 🍑 Temps de préparation : 5 min 🚨 Temps de cuisson : 10 min



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









Persil

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



sel et poivre



L'ÉQUIPEMENT

1 poêle ou sauteuse, 1 casserole,

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.

