

🔪 Difficulté : facile 🕒 Temps de préparation : 10 min 🍳 Temps de cuisson : 15min



## 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**

### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

### 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 gout plus relevé vous pouvez ajouter du piment d'Espelette ou du paprika fumé.