Difficulté : facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 20 min



TAGLIATELLES ÉPICÉES AUX CREVETTES

Ces tagliatelles épicées aux crevettes sont parfaites pour un repas rapide, parfumé et plein de caractère !

- Les **Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes fraîches

LES INGRÉDIENTS



Tagliatelles
100grs



Crevettes décortiquées
120grs



Paprika et une pincée de piment
1 cuillère à café



Gousse d'ail
1



Persil
1



Crème fraiche
5 cl

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Citron
1



Huile d'olive



sel et poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les tagliatelles : 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 et faites revenir l'ail pendant quelques secondes. Ajoutez les crevettes, saupoudrez de paprika et de piment, puis faites-les sauter 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.

ÉTAPE 3

Incorporez la crème, salez, poivrez, et laissez mijoter 1 minute. Ajoutez les pâtes dans la poêle, mélangez bien pour qu'elles s'imprègnent de la sauce épicée.

ÉTAPE 4

Terminez par quelques gouttes de citron et un peu de persil avant de servir