



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 fraîche**
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