



Tagliatelles aux crevettes courgettes et tomates cerises

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

300 g de crevettes crues décortiquées

320 g de tagliatelles fraîches

1 courgette

150g de tomates cerises

2 citrons jaune

25 cl de bouillon de légumes

20 g de beurre

Sel, poivre



Préparation :

1. Cuire les tagliatelles dans un grand volume d'eau salée 4 à 6 minutes selon la cuisson souhaitée, les égoutter, et les rincer à l'eau tiède quelques secondes pour enlever l'excédent d'amidon et les réserver au chaud.
2. Éplucher les courgettes et les tailler en tagliatelles à l'aide d'un économe.
3. Blanchir 1 minute les tagliatelles de courgette dans de l'eau bouillante salée et les rafraîchir rapidement après la cuisson afin de la stopper.
4. Couper les tomates cerises en deux et mélanger dans un saladier avec les tagliatelles et les courgettes, ajouter sel, poivre et un trait d'huile d'olive.
5. Décongeler les crevettes 5 minutes sous l'eau courante, les égoutter puis saler et poivrer. Mettre les zestes de citron dessus et poêler rapidement environ 4 à 5 minutes puis déglacer avec le jus de citron, réserver.
6. Émulsionner le bouillon de légumes avec le beurre et le mélanger avec le tout pour réchauffer.
7. Dresser dans des assiettes creuses chaudes.