



Tagliatelles au citron et crevettes

Temps de préparation : 30 minutes

Niveau : facile

Ingrédients pour 2 personnes :

140g de crevettes d'Equateur ASC crues, Escal

150g de tagliatelles

20g de beurre

130g de fromage frais

Du piment en poudre

Le jus d'1/2 citron

25g de parmesan

De l'huile d'olive

Du romarin

Du thym

1 gousse d'ail

Du basilic frais

50g d'oignons nouveaux

Sel, poivre



Préparation :

1. Décongeler les crevettes selon les indications figurant sur l'emballage, les égoutter et réserver.
2. Cuire les tagliatelles al dente dans de l'eau bouillante salée puis les égoutter.
3. Mélanger les tagliatelles avec le beurre, le fromage frais, le piment, le jus de citron et le parmesan.
4. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, y faire revenir la gousse d'ail hachée et les herbes.
5. Ajouter les crevettes et les laisser cuire 2 à 3 minutes de chaque côté.
6. Mélanger les crevettes avec les tagliatelles, saler et poivrer et servir dans des assiettes creuses.
7. Décorer avec des rondelles d'oignons nouveaux et quelques feuilles de basilic.