

Spaghettis aux crevettes et à la roquette

Les ingrédients pour 4 personnes :

450 g de spaghettis (ou un peu moins)
2 gousses d'ail pelées et finement hachées
1 à 2 piments rouges secs émiettés
400 g de crevettes crues décortiquées
1 petit verre de vin blanc
4 c à s bombées de purée de tomates séchées
Le zeste et le jus d'1 citron
2 poignées de roquette grossièrement hachée
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Cuire les spaghettis "al dente" dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps chauffer 3 c à s d'huile d'olive dans une grande poêle et y mélanger l'ail et le piment. Quand l'ail commence à colorer (attention surtout de ne pas le brûler), ajouter les crevettes, les faire revenir 1 mn puis mettre le vin blanc et la purée de tomates séchées et laisser mijoter quelques minutes.

Quand les pâtes sont cuites, les égoutter en réservant un peu de l'eau de cuisson et les mélanger dans la sauce aux crevettes. Ajouter le jus du citron et la moitié de la roquette hachée grossièrement. Ajouter un peu de l'eau de cuisson réservée si vous voulez détendre la sauce et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Répartir les pâtes dans les assiettes et parsemer de zestes de citron et du reste des feuilles de roquette. Déguster sans attendre.

La purée de tomates séchées est tout simplement obtenue en mixant des tomates séchées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>