

# Spaghettis aux crevettes, piment et tomates cerise



Pour : 4 personnes

**PRÉPARATION** : 5 min

**CUISSON** : 10 min

300 g de spaghettis crus  
2 cc d'huile d'olive  
3 gousses d'ail écrasées  
1/4 cc de piment rouge concassé  
150 g de tomates cerise coupées en deux  
240 g de crevettes crues décortiquées  
1 CS de concentré de tomates  
Le zeste de 2 citrons  
Une poignée de persil frais grossièrement haché

1 Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole et faites cuire les spaghettis selon les instructions indiquées sur le paquet. Égouttez les pâtes en gardant 150 millilitres de l'eau de cuisson.

2 Environ à la moitié du temps de cuisson des pâtes, faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez l'ail et le

piment et mélangez pendant 1 minute jusqu'à ce que l'ail commence à brunir.

3 Ajoutez les tomates et les crevettes puis faites cuire pendant 1 minute. Versez l'eau de cuisson mise de côté et le concentré de tomates puis faites mijoter pendant 3 à 4 minutes.

4 Mélangez les spaghettis à la sauce dans la poêle, assaisonnez selon votre goût et servez avec le zeste de citron et le persil en garniture.

