



## Pennes aux crevettes, sauce tomate

**8** par personne ➔ 5 minutes  
de préparation ➔ 15 minutes  
de cuisson ➔ Pour 4 personnes

320

- 250 g de penne
- 1 cc d'huile
- 1 botte d'oignons nouveaux finement émincés
- 2 gousses d'ail hachées
- 400 g de crevettes roses crues décortiquées
- 400 g de tomates-cerise coupées en 2
- 2 CS de sauce aigre-douce
- 4 CS de coriandre fraîche hachée
- 100 g de jeunes pousses d'épinards
- Quelques quartiers de citron vert

**1** Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet, égouttez-les et réservez. Pendant ce temps, faites

chauffer une poêle antiadhésive ou un wok et versez-y l'huile. Ajoutez presque immédiatement les oignons et l'ail et laissez cuire 1 minute à feu vif. Ajoutez les crevettes et faites cuire 2 minutes de plus. Ajoutez les tomates-cerise et laissez cuire 1 à 2 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que les crevettes soient cuites et que les tomates ramollissent.

**2** Ajoutez la sauce aigre-douce et la coriandre. Mélangez bien, salez et poivrez. Ajoutez les pousses d'épinards et les pâtes cuites et remuez doucement en laissant cuire à feu doux jusqu'à ce que les pousses d'épinards ramollissent. Répartissez dans des assiettes creuses et servez immédiatement avec quelques quartiers de citron vert.

### Astuce

*Vous pouvez aussi utiliser des crevettes déjà cuites pour cette recette. Essorez-les bien avec du papier absorbant et ajoutez-les à la préparation en même temps que les tomates.*

