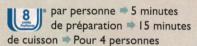


Pennes aux crevettes, sauce tomate



250 g de pennes I cc d'huile

I 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

GZ

I 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 I minute à feu vif. Ajoutez les crevettes et faites cuire 2 minutes de plus. Ajoutez les tomates-cerise et laissez cuire I 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.

