


Une recette **Marmiton**

Modifier

Fermer

Tagliatelles aux crevettes et aux poivrons - **Plat principal**Facile 

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 g de tagliatelles fraîches
- un trentaine de crevettes
- 3 oignons (rouges si possible)
- 3 poivrons (rouge et ou oranges)
- 3 tomates
- 20 cl de crème fraîche allégée
- 1 gousse d'ail
- paprika, sel, poivre, piment (facultatif)
- huile d'olive pour la cuisson

Préparation :

Couper les oignons en petits morceaux, et les faire cuire à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Pendant ce temps, retirer grossièrement la peau des poivrons à l'aide d'un couteau économe puis les éplucher et les couper en fines lamelles.

Réserver les oignons et mettre à cuire les poivrons.

Pendant ce temps, couper les tomates en petits morceaux et les rajouter aux poivrons.

Laisser cuire jusqu'à ce que les poivrons soient fondants et que les tomates soient fondues.

Réserver avec les oignons.

Éplucher les crevettes et hacher la gousse d'ail, les mettre à feu vif dans la poêle en les arrosant généreusement de paprika. Lorsque les crevettes sont dorées, rajouter les oignons, poivrons et tomates, la crème fraîche, du sel, du poivre, du paprika et un peu de piment (facultatif).

Laisser mijoter à feu doux pendant la cuisson des pâtes.
Servir la sauce sur un lit de tagliatelles (ou de riz basmati).

Recette rentrée par fxoxo.

© Marmiton.org, 1999, 2009

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des Conditions Générales d'Utilisation