



SPAGHETTIS AUX FRAISES ET CREVETTES

PREP.



10'

CUISS.



10+10'

Ingrédients



4

- 350g de spaghettis complets
- 500g de crevettes roses cuites
- 200g de tomates cerises
- 200g de fraises
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de basilic
- sel, poivre

Préparation

- Faites cuire les spaghettis selon les indications de l'emballage. Egouttez et réservez.
- Décortiquez les crevettes.
- Lavez les tomates cerises, les fraises et le basilic.
- Equeutez les fraises et les tomates cerises. Coupez les tomates cerises en deux et les fraises en tranches, ciselez le basilic.
- Faites revenir les crevettes deux minutes à feux vif, dans la moitié de l'huile d'olive. Réservez.
- Dans l'huile restante, faites revenir les demi-tomates cerises pendant 5-6 minutes.
- Ajoutez les fraises, les pâtes et le basilic.
- Poursuivez la cuisson 2 minutes, rectifiez l'assaisonnement.
- Dégustez chaud.

