

# Les recettes du

## LE POTAGER Coudoux

# SPAGHETTIS PIMENTÉES AUX CREVETTES :



### INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 600 g de spaghetti
- 900 g de crevettes cuites
- 3 oignons
- 100 g de beurre
- 1 petit piment fort

### Note

Laissez le piment en entier, il ne donnera pas tout son piquant à la sauce mais plus son parfum.

Vous souhaitez avoir une sauce très relevée, hachez le piment.

### PRÉPARATION :

- 1/ Décortiquez les crevettes.
- 2/ Faites cuire les pâtes.
- 3/ Pelez et hachez les oignons, faites-les suer dans une poêle avec le beurre chaud.
- 4/ Ajoutez le piment entier pour un plat doux et haché pour un plat très relevé.
- 5/ Une fois les oignons bien fondus, ajoutez les crevettes.
- 6/ Egouttez les pâtes, mélangez-les à la sauce aux crevettes et aux oignons (s'il est encore entier, retirez le piment avant de mélanger !).

*Primeur* *Epicerie fine*

