



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Spaghetti & crevettes à la sauce "rosée"

**Pour 2 personnes****Très facile****30 min****5.70€ La portion** (prix indicatif)

une belle sauce onctueuse et rosée pour accompagner ce plat de spaghetti à base de crevettes. Nous utilisons des crevettes crues pour donner un bon goût à la sauce.

Les ingrédients

- **160 g** de Pâte Spaghetti
- **200 g** de Crevette crue
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **55 g** de Champignon de Paris émincé cru
- **130 ml** de Crème fraîche liquide légère
- **0.25 bouquet** de Persil plat frais
- **240 g** de Sauce tomate cuisinée
- **30 g** de Parmesan rapé

Étapes de préparation

**Préparation : 10 min****Cuisson : 20 min****Attente : 0 min**

- 1 Portez 2 L d'eau et 15 g de sel à ébullition (soit 1 càs). Faites cuire 160 g de spaghetti une minute de moins que le temps al dente indiqué sur le paquet.
- 2 Décortiquez 200 g de crevettes. Faites mariner avec 1 càs d'huile d'olive, du poivre et du sel.
Astuce : vous pouvez les déveiner avec un cure-dent si vous le souhaitez.
- 3 Émincez finement la moitié d'un oignon.
- 4 Faites chauffer un wok à feu fort. Quand le wok est bien chaud, versez 2 càs d'huile d'olive, 55 g de champignons, l'oignon et les crevettes avec leur marinade.

- 5 Faites cuire à feu moyen pendant 2 minutes jusqu'à ce que les champignons soient dorés. Si besoin, enlever l'excédent d'huile.
- 6 Ajoutez 130 ml de crème, 240 g de sauce tomate et les pâtes. Mélangez et faites cuire 2 minutes à feu moyen.
- 7 Servez les pâtes, ciselez directement dans chaque assiette du persil (coupez directement avec des ciseaux) et saupoudrez avec du parmesan râpé.