# PâTES AUX CREVETTES, TOMATES ET AIL



Ces pâtes aux crevettes s’inspirent des saveurs italiennes : des tomates cerises fondantes, beaucoup d’ail, un filet d’huile d’olive et une touche de vin blanc composent une sauce simple qui met parfaitement en valeur la douceur des crevettes.

---

## Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 20 mins
- **Portions**: 4 à 6 portions

---

## Ingredients

- 450 g de pâtes longues (linguine, spaghetti ou fettuccine)
- 450 g de grosses crevettes décortiquées
- 60 g de beurre doux
- 3 cuillères à soupe d’huile d’olive extra vierge
- 7 gousses d’ail
- 500 à 600 g de tomates cerises
- 1 pincée de piment rouge concassé
- 120 ml de vin blanc sec
- 80 ml d’eau de cuisson des pâtes
- 1 petit bouquet de persil frais

- 1 citron
- Sel

---

# Préparation

**Etape 1**
Porter une grande casserole d’eau salée à ébullition. Ajouter les pâtes et les cuire jusqu’à ce qu’elles soient al dente. Avant de les égoutter, réserver environ 80 ml d’eau de cuisson.

**Etape 2**
Éponger les crevettes avec du papier absorbant puis les assaisonner légèrement avec du sel.

**Etape 3**
Dans une grande poêle, faire chauffer le beurre et l’huile d’olive à feu moyen. Ajouter l’ail finement émincé et le faire revenir pendant 1 à 2 minutes sans le laisser brûler.

**Etape 4**
Ajouter les tomates cerises et le piment. Saler légèrement puis cuire pendant 6 à 8 minutes en mélangeant régulièrement, jusqu’à ce que les tomates commencent à éclater et libèrent leur jus.

**Etape 5**
Verser le vin blanc et l’eau de cuisson réservée dans la poêle. Porter à frémissement et laisser réduire pendant environ 2 minutes.

**Etape 6**
Ajouter les crevettes dans la sauce et poursuivre la cuisson pendant environ 3 minutes, juste le temps qu’elles deviennent roses et opaques.

**Etape 7**
Ajouter les pâtes égouttées directement dans la poêle. Mélanger soigneusement afin qu’elles s’enrobent de sauce et de jus de tomate.

**Etape 8**
Ciseler le persil, en ajouter une bonne partie aux pâtes puis mélanger une dernière fois.

**Etape 9**
Répartir immédiatement les pâtes et les crevettes dans les assiettes. Terminer avec du zeste de citron, quelques feuilles de persil et éventuellement une pincée supplémentaire de piment.