

Spaghettis aux crevettes et citron

Bonjour à toutes et tous,

Sans doute comme vous, car il ne se passe pas une semaine sans que des pâtes atterrissent dans nos assiettes. C'est un ingrédient qui met généralement tout le monde d'accord et a l'avantage est qu'on peut cuisiner aisément en deux sauces (l'une veggie, l'autre nom) et rassembler à sa guise dans les assiettes.

Parfois, ces pâtes prennent l'apparence de recettes un peu plus élaborés et raffinées, réservés plutôt aux « occasions spéciales ». Un exemple est cette recette de spaghettis aux [crevettes](#) et citron. Sous sa simplicité, ce plat reste assez rare car les crevettes de supermarché sont loin d'être locales et donc on fait attention à ne pas en acheter trop souvent. Côté préparation, il suffit simplement des crevettes marinées dans un peu de citron, un peu d'ail, une sauce crémée, un brin d'herbes aromatiques et c'est tout. Le plus long est d'éplucher les crevettes mais si on a un « commis », cela va vite.

Pour toute « occasion spéciale » ou plus j'avais donc envie de vous partager cette petite idée de spaghettis crevettes et citron. N'hésitez pas à varier la forme de vos pâtes à votre guise, cela s'adapte. Bonne soirée !



Spaghettis crevettes et citron

Recette : Spaghettis aux crevettes et citron

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 300 g de spaghettis
- 800 g de crevettes
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1,5 citron
- 2 cuillères à soupe d'origan haché
- 200 ml de crème fraîche
- huile d'olive
- sel, poivre

Réalisation

Étape 1 : Marinade de crevette

1. Décortiquez vos crevettes (cf. *) et déposez les dans un saladier.
2. Hachez l'ail et l'oignon, puis mettez-les sur les crevettes. Prélevez jus et zestes du citron.
3. Ajoutez le jus de citron, poivre, origan plus un cuillère à soupe d'huile. Mélangez et laissez mariner pendant une petite demi-heure.

Étape 2 : Préparation

1. Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet
2. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile à feu vif puis faites y sauter les crevettes et leur marinade pendant 2-3 minutes.
3. Baissez à feu doux, ajoutez la crème, la moitié des zestes du citron.
4. Une fois les pâtes cuites, égouttez les, ajoutez les dans la sauce, mélangez et rectifiez l'assaisonnement à

convenance (sel, poivre, citron)

Servez ces spaghettis crevettes et citron bien chaud.

Astuces :

- Si vous ne disposez pas d'origan, vous pouvez remplacer par un peu d'aneth ou de thym
 - (*) *Zéro déchet*: Pensez à bien garder têtes et carapaces de crevette. Vous pouvez les valoriser en [bisque de crevettes \(recette ici\)](#).
-