



SPAGHETTI AUX CREVETTES

Ingrédients

Pour 2 personnes

200g de spaghettis

150g de crevettes

50g de tomates

50g de haricots verts

1 oignon

1 gousse d'ail

Quelques branches de
romarin

Huile d'olive

Étapes

- 1.** Éplucher les crevettes et bien les laver. Ensuite, prenez une poêle et faites-la cuire avec l'huile d'olive, le romarin, l'oignon et la gousse d'ail écrasée pendant environ 10-15 minutes à feu moyen-doux.
- 2.** Ajouter les haricots verts précuits et les tomates crues dans la poêle pour créer une sauce.
- 3.** Pendant ce temps, faites bouillir l'eau pour les pâtes. Une fois qu'elle bout, mettez les spaghettis et laissez cuire comme indiqué sur l'emballage.
- 4.** Une fois que tout est cuit, retirez les branches de romarin et ajoutez les spaghettis dans la poêle. Mélangez le tout et bon appétit !