



LINGUINE AUX CREVETTES ET COURGETTES POËLÉES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 courgettes
4CS de romarin séché
4 gousses d'ail
120g de tomates séchées
1 citron
360g de linguine
360g de crevettes
160g de crème fraîche
3CS d'huile
sel, poivre

Préchauffer le four à 190° à chaleur tournante. Tailler les courgettes en demi-rondelles, les disposer sur une plaque allant au four. Saupoudrer de romarin, saler et poivrer et arroser de 2CS d'huile d'olive. Enfourner 20min.
Hacher l'ail.
Couper les tomates séchées en petits morceaux. Prélever les zestes du citron, les émincer, et presser le citron. Réserver.
Faire cuire les linguine dans l'eau bouillante 10min. Egoutter et conserver 4CS d'eau de cuisson.
Verser 2CS d'huile des tomates séchées dans une poêle et faire rissoler les crevettes 3-4min. Réserver.
Faire chauffer 1CS d'huile. Verser l'ail haché et faire revenir 1min. Ajouter les tomates séchées et poursuivre la cuisson 2min. Baisser le feu et ajouter la crème fraîche et les 4CS d'eau de cuisson des pâtes. Saler et poivrer.
Ajouter les linguine dans la sauteuse, la moitié des courgettes et des crevettes et 4cc de jus de citron. Bien mélanger.
Servir les linguine dans une assiette, garnir du reste de courgettes et de crevettes. Parsemer du zeste de citron.
FDéguster.