



Spaghettis aux Saint-Jacques et aux crevettes

Type : Principal
Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

300 g de spaghettis
150 g de crevettes
moyennes
16 noix de Saint-Jacques
4 cuill à s d'huile d'olive
jus de 1 citron
5 cuill à s de crème fraîche
2 gousses d'ail pilées
1 persil plat frais haché
sel et poivre

Préparation:

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les crevettes et les noix de Saint-Jacques et faire dorer pendant environ 5-7 minutes.
Oter la tête des crevettes. Réserver les fruits de mer.

Pendant ce temps, cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée, avec un petit filet d'huile. Egoutter et réserver au chaud.

Déglacer la poêle avec le jus de citron. Ajouter l'ail et la moitié du persil.
Verser la crème et faire réduire pendant 3-4 minutes. Saler et poivrer.

Verser la sauce sur les spaghettis. Ajouter les fruits de mer et saupoudrer de persil.

Pour finir... Accompagner avec du pain à l'ail.