



IDÉE DE SAISON OCTOBRE

PÂTES AUX CREVETTES A LA CREME

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

- 500G de pâtes
- 2 tomates
- 120g de crevettes roses frais ou surgelées
- 1 oignon
- cuillères à soupe de crème fraîche
- Persil
- Poivre et sel



Préparation de la recette :

- Faites revenir l'oignon haché dans une casserole ou une poêle.
 - Pendant ce temps, faites cuire les pâtes.
- Une fois les oignons bien dorés, ajoutez-y les crevettes, puis faites revenir pendant cinq minutes.
- Ajoutez les tomates coupées en dés.
 - Laissez mijoter pendant cinq minutes.
- Ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez.
- Ajoutez la garniture aux pâtes et laissez mijoter encore une fois durant cinq minutes.

Le mot du chef

Régalez – vous en pensant à votre chef Jean Marie HOUSSOU

