

Tout de suite, une première recette proposée par Martine.



## **Spaghettis au chorizo et crevettes**

**Préparation 15 mn – Cuisson 17 mn**

*Pour 4 personnes, il vous faut : 500 g de spaghettis –  
1 gousse d'ail – 1/2 chorizo (doux ou fort selon votre goût)  
huile d'olive - 400 g de crevettes (fraîches ou surgelées)  
crème fraîche - sel – poivre – basilic.*

**1** – Porter une grande quantité d'eau à ébullition. Y mettre les spaghettis et laisser cuire 10 mn. Egoutter et réserver.

Peler et hacher la gousse d'ail - Couper le chorizo en petits morceaux.

**2** – Faire chauffer de l'huile dans une poêle et y faire griller les crevettes. Les décortiquer (sauf si surgelées). Les réserver au chaud.

**3**- Faire chauffer de l'huile dans la poêle, y faire revenir l'ail 30 secondes, ajouter les morceaux de chorizo et remuer 30 s de plus, y mettre les pâtes, arroser de crème ( le mélange ne doit pas être sec) et poursuivre la cuisson à feu moyen 2 mn en remuant.

**4** – Verser la préparation dans un plat, parsemez de basilic et de crevettes. Donner un tour de moulin à poivre et servir bien chaud.

*Mon truc en plus : j'ajoute du parmesan en lamelles ( j'ai pu observer que le parmesan se conserve mieux en morceau entier, en bateau ).*

**Bon appétit**