

Farfalles aux crevettes citronnées

(pour 4 à 6 personnes)

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 11 mn

Ingrédients :

- 400 g de farfalles
- 9 belles crevettes par personnes
- 80 gr d'olives noires à la grecque dénoyautées
- Copeaux de parmesan frais

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Le zeste râpé d'un citron bio
- Ducros : 4 épices

Dans un saladier préparer la marinade : l'huile d'olive + le jus du citron + le zeste + 2 jets de 4 épices, mélanger le tout.

Décortiquer les crevettes, les ciseler dans la longueur afin d'enlever le filament noir (intestin)
Mélanger-les à la marinade et fermer avec un film alimentaire.

Laisser reposer le tout à température ambiante une bonne heure.

Au dernier moment cuire les Farfalles Al dente, les égoutter et les rajouter aux crevettes marinées, mélanger le tout.

Sur assiette : disposer en longueur les pâtes aux crevettes, rajouter les olives noires coupées en petites rondelles ainsi que des copeaux de parmesan.

Bonne dégustation !



Notes :

- La marinade ne doit pas être amère, bien au contraire, si c'est le cas rajouter 1 jet de 4 épices.
- Plat mi-chaud-mi-froid, idéal également en été.