



CREVETTES PIMENTEES ET TAGLIATELLES DE COURGETTES



Pour une douzaine de cuillères:

Une douzaine de crevettes cuites

1 courgette

1 càs d'échalotes hachées

1 gousse d'ail écrasée

Le jus d'1/2 citron

3 càs d'huile d'olive

1 pincée d'épice au choix, mais quelque chose d'un peu pimenté)

Sel et poivre

Décortiquer les crevettes, les couper en 2 ou 3 morceaux selon leur taille, les réserver dans un bol en les arrosant légèrement d'huile d'olive et en les saupoudrant d'une pincée d'épices. (ou 2 si ce n'est pas trop fort).

Laver et détailler la courgette en tagliatelles (soit à la mandoline, soit à l'épluche-légumes Zylis); les blanchir quelques secondes dans l'eau bouillante salée et les passer immédiatement sous l'eau froide pour qu'elles restent croquantes. Égoutter et réserver.

Faire revenir les échalotes hachées avec un peu d'huile, ajouter la gousse d'ail écrasée avec le plat d'un couteau. Laisser refroidir.

Dans un bol, mettre le jus de citron, du sel, du poivre et le reste de l'huile d'olive. Arroser les courgettes avec cette sauce et les laisser mariner pendant une dizaine de minutes.

Passer brièvement les crevettes à la poêle pour "fixer" les épices.

Disposer quelques tagliatelles dans les cuillères et les crevettes encore chaudes par dessus.