

## ***Tagliatelles aux Crevettes***



### *Ingrédients pour 2 personnes :*

- . des crevettes
- . des pâtes fraîches
- . un oignon
- . 1/2 poivron rouge
- . 1/2 poivron vert
- . 1/2 poivron jaune
- . du romarin
- . 1 gousse d'ail
- . du persil
- . sel et poivre

Couper en lamelles les poivrons.

Faire revenir dans une poêle les poivrons dans un peu d'huile d'olive avec l'oignon émincé finement.

Ajouter les crevettes ainsi que le romarin, l'ail écrasé, un peu de persil, saler et poivrer.

Faire cuire les pâtes fraîches, les égouter et les ajouter dans la poêle, remuer le tout et servir sans attendre.