POÊLEE DE POMMES DE TERRE, DE COURGETTES ET CREVETTES

Préparation: 10 minutes
Cuisson: environ 15 minutes
Portions: 2

Ingrédients

200 g de courgettes
1 gousse d’ail
200 g de crevettes décortiquées
250 g de pommes de terre
Sel
Huile d’olive
Persil

1. Éplucher les tubercules, les rincer et les couper en morceaux.
2. Les faire blanchir 5 minutes dans une casserole d’eau bouillante salée.
3. Les égoutter et les réserver.
4. Faire chauffer un filet d’huile dans une poêle et y faire dorer la gousse d’ail.
5. La retirer et la remplacer par les patates et les courgettes.
6. Les laisser dorer de tous les côtés.
7. Ajouter les crevettes, saler et laisser cuire quelques minutes.
8. Parsemer de persil haché et laisser cuire encore une minute.
9. Servir la poêlée de pommes de terre et de courgettes aux crevettes.