TAGLIATELLES AUX CREVETTES

Préparation 10 minutes

Cuisson 10 minutes

4 personnes:

400 g de tagliatelles

1/2 poivron rouge

150 g de petits pois

150 g de crevettes décortiquées

30 g de beurre

20 cl de crème fraîche

1 verre de vin blanc

sel poivre

1. Passer le demi poivrons sous le grille du four retirer la peau puis mondez le en retirant les flamants, les pépins et le pédoncule et couper la chair en fines lamelles.
2. Faites blanchir les petits pois et cuire les crevettes dans l'eau et le vin blanc.
3. Faites fondre le beurre ajouter le poivron les petits pois et les crevettes fait revenir pendant quelques minutes puis ajouter la crème fraîche saler poivrer et laissez épaissir légèrement.
4. Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée.
5. Egoutter et verser dans le faitout
6. Mélanger soigneusement le tout et servez.

LES CONSEILS DE NINA :

En l’absence de crevettes vous pouvez utiliser 150 g de jambon cuit coupé en petits dés que vous faites revenir rapidement avec tout le reste des ingrédients.