

One-Pot Pasta aux crevettes et au lait de coco

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de spaghettis
- 1 cuil à café d'ail
- 400 g de crevettes crues décortiquées
- 750 ml d'eau
- 250 ml de lait de coco
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil à soupe d'oignons
- Sel / Poivre

Préparation :

Pelez et hachez l'oignon.

Versez l'eau et l'huile dans une cocotte.

Ajoutez les spaghettis, les crevettes coupées en deux, l'oignon, l'ail écrasé ainsi que le lait de coco.

Mette la casserole sur le feu.

Porter à ébullition et laisser cuire 20-25 minutes en remuant souvent.

Lorsque l'eau de cuisson est évaporée, retirer la casserole du feu et rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre selon vos goûts.

Bien mélanger et servir sans attendre. *Recettes de Caline*

Bon appétit à toutes & tous !!