

Crevettes sautées en sauce tomate

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 400 g de crevettes roses
- ✓ 1 cuil à café de court bouillon de légumes
et vin blanc
- ✓ 1 pot de 250 g de sauce tomates
 - ✓ 1 oignon
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 pincée de poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Dans une poêle, faites chauffer 1 cuil à soupe d'huile.

Faites dorer les crevettes à feu vif environ 5 minutes.
Réservez-les.

Pelez et coupez l'oignon en grosses lamelles.

Dans la même poêle, faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile.

Faites revenir l'oignon à feu vif environ 5 min.

Versez la sauce tomate à feu doux et mélangez.

Ajoutez le court bouillon.
Poivrez légèrement.

Ajoutez les crevettes, mélangez et servez aussitôt.

Accompagnez de riz

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!