

Spaghetti aux crevettes et beurre à l'ail

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de petites crevettes
125 g de spaghetti ou de fettuccini
1 cuil à café d'ail semoule
1/2 cuil à soupe de zeste de citron
Jus d'un demi-citron
2 cuil à soupe de vin blanc
6 cuillères à soupe de beurre
Sel

Préparation :

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Faites chauffer une poêle et y faire fondre 1 cuil a soupe de beurre.

Faites cuire les crevettes deux minutes de chaque côté.
Réservez.

Ajoutez 2 cuil à soupe de beurre dans la même poêle et y incorporer l'ail
et cuire légèrement afin d'obtenir un beurre à l'ail.

Ajoutez le vin, le zeste et le jus de citron.

Portez à ébullition et laissez mijoter 2 min à feu moyen.

A feu doux, ajoutez le reste du beurre et fouetter le mélange.

Remettez les crevettes cuites dans la poêle.

Ajoutez les pâtes cuites et bien mélanger le tout.