

# pâtes aux crevettes, cresson, ail et au citron



## Ingrédients

Formes de pâtes 450g  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail écrasée  
350g crevettes tigrées décortiquées brutes  
le zeste râpé et le jus d'un citron  
Cresson 85g, grossièrement hachées  
3tbsp réduite en matières grasses crème fraîche  
sel et poivre noir moulu  
copeaux de parmesan pour servir

## Méthode

Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 12-15 minutes ou selon les indications du sachet.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et ajouter l'ail. Faire cuire pendant quelques minutes mais ne laissez pas brûler l'ail. Ajouter les crevettes puis le zeste de citron râpé et le jus. Cuire, en brassant, pendant une minute.

Jeter dans le cresson et laisser cuire jusqu'à ce que le cresson commence tout juste à se flétrir, environ 30 secondes. Baissez le feu et incorporez la crème fraîche. Laissez la bulle sauce pour une minute ou deux. Goûter et assaisonner avec sel et poivre noir moulu.

Égoutter les pâtes et revenir à la poêle. Incorporer la sauce de crevettes et de cresson et servir immédiatement avec quelques copeaux de parmesan.