

Spaghettis aux crevettes et au piment

Pour 4 personnes



500 g de crevettes crues décortiquées, décongelées

300 g de spaghetti

2 c. à s. d'huile

4 oignons nouveaux émincés (séparez le vert et le blanc mais conservez tout)

1 petit piment rouge haché, ou 1/2 c. à c. de piment fort en poudre

200 g de tomates confites à l'huile

12,5 cl de vin blanc ou de Noilly Prat

50 g de feuilles de roquette

1 bouquet de persil plat ciselé

Mettez les crevettes à égoutter dans une passoire.

Portez de l'eau à ébullition dans une (très) grande casserole, salez et ajoutez les pâtes. Laissez cuire le temps indiqué sur le paquet (un peu moins).

Faites chauffer l'huile dans un poêle suffisamment grande pour contenir les pâtes, puis faites-y revenir le vert des oignons pendant 2 mn. Ajoutez le blanc des oignons et le piment, laissez cuire encore 2 mn puis ajoutez les crevettes et les tomates.

Versez le vin ou le Noilly Prat, portez à ébullition, puis ajoutez la roquette et mélangez jusqu'à ce que les feuilles fondent un peu.

Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les et ajoutez-les dans la poêle, mélangez.

Présentez dans un grand plat chaud, mélangez une dernière fois en arrosant d'un peu d'huile d'olive, aromatisée si vous en avez.

Décorez de persil et servez aussitôt.