

## Brochettes de crevettes marinées



<b>Liste des ingrédients</b>		<i>(pour 6 personnes)</i>
Crevettes entières	1kg	
Echalote	1	à émincer
Curry	1c. à café	
Persil		
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	
Huile d'olive	3 c. à soupe	
Citron	1/2	
Sel, poivre		
Spaghetti	600g	
Tomates	2	

### Recette :

- Eplucher les crevettes et les mettre dans un saladier ou une assiette creuse.
- Emincer une échalote et parsemer les crevettes.
- Ajouter l'huile d'olive, sel, poivre, curry, persil, jus de citron, mélanger et mettre au frais 10 minutes.
- Pendant ce temps, faire bouillir un grand volume d'eau salée et faire cuire les pâtes.
- Couper les tomates en dés.
- Reprendre le mélange avec les crevettes et faire sauter dans une poêle sur feu vif.

### Service :

Monter quelques crevettes rapidement sur des brochettes (1 par personne).

- Servir dans un bol les pâtes, les dés de tomates et les autres crevettes.
- Disposer par dessus la brochette de crevettes.