

BROCHETTE DE CREVETTES MARINEE

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn

6 personnes:

1 kg de crevettes entières
1 Echalote à émincer
1 cuillère à café de curry
du persil
1 cs de vinaigre balsamique
3 cs d'huile d'olive
1/2 Citron
sel, poivre
600 g de spaghetti
2 tomates

1. Epluchez les crevettes et les mettre dans un saladier ou une assiette creuse.
2. Emincez une échalote les mélangez aux crevettes. Ajoutez l'huile d'olive, sel, poivre, curry, persil, jus de citron, mélangez et mettre au frais 10 minutes.
3. Pendant ce temps, faites bouillir un grand volume d'eau salée et faire cuire les pâtes.
4. Coupez les tomates en dés.
5. Reprendre le mélange avec les crevettes et faire sauter dans une poêle sur feu vif.

LES CONSEILS DE NINA: Montez quelques crevettes 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.