

# Linguines aux crevettes

## Ingredients

- 400 g de crevettes crues ou cuites
- 200 g de pâtes fraîches
- 100 g de tomates confites
- 150 g d'épinards
- 50 cl de lait de coco
- huile d'olive

## Je passe en cuisine

1. Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée.
2. Dans une poêle, faites revenir les crevettes dans un peu d'huile d'olive. Incorporez ensuite les tomates confites, les épinards et le lait de coco pour obtenir une sauce crémeuse. Laissez mijoter quelques minutes.
3. Mélangez les linguines avec la sauce, décorez avec du persil et servez bien chaud.



**DIFFICULTÉ**

FACILE



**PRÉPARATION**

25 MIN



**CUISSON**

25 MIN



**NB DE PERS.**

2