



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Tagliatelles de courgettes aux crevettes épicées .



*Ingrédients pour 1 personne :*

- 1 courgette
- 100 g de crevettes jumbo
- Coriandre, sel, poivre
- Gingembre en poudre
- Graines de sésame
- Huile, miel, sauce soja
- Sauce piquante piri - piri

- Laver et peler la courgette en tagliatelles à l'aide d'un économe
- Faire blanchir les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée, assaisonner
- Dans une poêle légèrement huilée faire revenir à feu doux les crevettes
- Saupoudrer de sésame. Délayer et enrober les crevettes avec le miel et le gingembre
- Prolonger la cuisson puis égoutter les tagliatelles, arroser de sauce soja et de sauce piquante
- Servir avec les crevettes, corriger l'assaisonnement pour épicer et équilibrer le plat

