

Pâtes aux crevettes & au chorizo

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de pâtes
- 300 g de grosses crevettes crues décortiquées
- 150 g de chorizo en petits dés
- 1,5 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge émincé
- 1 poivron rouge en fines lamelles
- 1 cuillère à café de paprika
- 500 g de tomates concassées en boîte
- 1 poignée de menthe ciselée
- 1 poignée de persil plat ciselé

Préparation :

Faites mariner les crevettes avec le vinaigre, une cuillère à soupe d'huile, du sel et du poivre.

Faites revenir l'oignon, le poivron et le chorizo 4 à 5 minutes à feu vif avec le reste d'huile dans une casserole à fond épais.

Ajoutez le paprika et chauffez une minute sans cesser de remuer.

Ajoutez les tomates et 15 cl d'eau.

Portez à ébullition.

Laissez épaissir 5 minutes.

Egouttez-les puis remettez-les dans la casserole.

Ajoutez la sauce et gardez au chaud à feu très doux.

Poêlez les crevettes 2 minutes sur chaque face, jusqu'à ce qu'elles soient roses et cuites à cœur.

Ajoutez-les aux pâtes et rectifiez l'assaisonnement.

Servez parsemé de menthe et de persil.