

# Idée recette

## Pâtes crémeuses aux crevettes et panko

Plat principale - 4 personnes

Préparation: 15 minutes | Cuisson: 20 minutes



### Ingrédients

- 500 grammes de crevettes décortiquées EPIC
- Sel
- 1 oignon haché
- 7 gousses d'ail écrasées
- 2 citrons
- 1 bouquet de persil plat
- 100 g de panko
- Huile d'olive
- Beurre
- ½ cuillère à café de flocons de piment
- 180 ml de vin blanc
- Tagliatelles ou fettucines

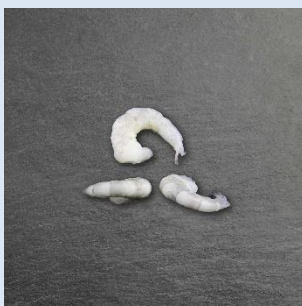
### Préparation

Décongeler les crevettes au réfrigérateur pendant une nuit. Les éponger et les assaisonner d'une cuillère à café de sel. Faire cuire les pâtes selon les instructions figurant sur l'emballage.

Dans une poêle, faire chauffer le panko dans un peu d'huile d'olive. Ajouter 2 des 7 gousses d'ail dans la poêle. Remuer constamment. Ajouter l'oignon, le reste de l'ail et le zeste d'un citron.

Pendant ce temps, faites frire les crevettes dans une autre poêle. Gardez-les au chaud lorsqu'elles sont prêtes. Ajouter 4 cuillères à soupe de beurre, 1 cuillère à café de sel et les flocons de piment au panko. Lorsque le tout commence à prendre de la couleur, ajouter le vin blanc. Laisser réduire. Ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes à la sauce. Ajouter les crevettes, quelques cuillères à soupe de beurre et le persil haché.

Pressez un demi-citron sur la poêle et servez !



**Crevettes vannamei, décortiquées, pull deveined**  
**Code d'article = PD5 16/20P**

16/20 pièces/360g  
5kg carton, vrac