



Courge spaghetti aux crevettes et citron

[FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 courges spaghetti
- 1 livre et demi de crevettes, parées, déveinées et sans queue
- 3 c. table d'huile d'olive
- 3 c. table de beurre non salé
- 4 gousses d'ail du Québec, émincées
- Sel et poivre
- 1 c. table de zeste de citron
- Le jus d'un citron
- 3 c . table de basilic, haché
- 1/4 tasse de persil plat, haché
- Parmesan au goût (ici c'est beaucoup)

Préparation

1. Faire cuire les courges spaghetti (voir vidéo plus bas)
2. Lorsque les courges sont prêtes, réserver.
3. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile et le beurre.
4. Faire cuire les crevettes 2 minutes.
5. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce que les crevettes soient bien cuites.
6. Mettre le jus de citron et le zeste.
7. Saler et poivrer.

8. Ajouter la courge.
9. Bien mélanger.
10. Ajouter le basilic et le persil.
11. Bien mélanger.
12. Servir avec du parmesan.