

Gambas à l'ail, dés de courgette et sauce crémeuse citron – paprika à ma façon

marché pour 3 personnes :

- 15 ou 20 gambas crues décortiquées
- 30 cl de crème liquide
- 3 caïeux d'ail émincés
- ½ jus de citron
- un peu de paprika ½ c à café
- Sel et Poivre
- Un peu de persil émincé
- Huile d'olive
- Spaghetti

Faites revenir l'ail émincé et le persil dans une grande poêle avec un peu d'huile d'olive, mais sans coloration .

Ajoutez les gambas, saler et poivrer.
Laissez cuire 2 ou 3 minutes de chaque côté.

Retirez les crevettes de la poêle et réserver.

Versez le jus de citron dans la poêle pour la déglacer, ajoutez la crème, saupoudrez de paprika (adaptez la quantité selon vos goûts) et poivrez.

Mélangez et laissez la sauce s'épaissir quelques minutes à feu doux. Remettre les gambas dans la sauce, éteindre le feu et réservez.

Cuire les pâtes "al dente"

Coupez la courgettes en petits dés et faites compoter dans une poêle avec de l'huile d'olive, salez et poivrez.

Incorporez les dés de courgettes dans la sauce et remettre votre sauce à chauffer doucement.

Il reste plus qu'à servir !