

Tagliatelles vertes et scampis à la diable



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Un plat de pâtes et scampis à la diable que vous allez déguster avec plaisir.

Ingrédients

- 250 g de tagliatelles vertes
- 20 scampis - surgelés et nettoyés
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 3 gousses d'ail
- 1 échalote
- 3 cs de whisky
- 1 cs de poivre de cayenne
- 1 cc de piment moulu
- 1 cc de paprika
- 1 cs de basilic en poudre
- 20 cl de crème liquide
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Emincez l'ail et l'échalote, faites revenir dans un peu d'huile, ajoutez les épices et le concentré de tomates, ajoutez la crème, faites chauffer 10 min.
- 2 Dans une poêle avec un peu d'huile, faites revenir les scampis. Quand ils sont roses, flambez-les avec le Whisky, ajoutez la sauce et faites mijoter 5 min.
- 3 Pendant ce temps, faites cuire vos pâtes dans une casserole d'eau salée comme indiqué sur le paquet.
- 4 Dressez vos assiettes avec les pâtes et les scampis en sauce. Les épices sont à doser selon votre goût !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplémentgigi.](https://www.simplémentgigi.com)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

