

Gambas à la Plancha, Tagliatelles et Courgettes Grillées

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- GAMBAS	500g (16 à 18 pièces)
- TAGLIATELLES	225g
- OIGNON(S)	1 petit
- COURGETTE(S)	1-2 jaunes
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- HUILE D'OLIVE	
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- ANETH	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon et l'ail.
- Coupez les courgettes en dés.
- Ciselez l'aneth.
- Préchauffez la plancha.
- Enrobez les gambas d'huile d'olive.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Sur la plancha, faites griller les courgettes avec l'oignon émincé et un peu d'ail. Salez et poivrez.
- Lorsque les légumes sont tendres, saisissez les gambas sur les deux faces. Salez, poivrez et ajoutez le reste d'ail. Répartissez l'aneth ciselez.
- Coupez alors le feu sous la plancha et déposez les tagliatelles réservées sur les légumes avec un peu d'huile et la crème fraîche. Mélangez puis répartissez sur les assiettes.
- Dressez ensuite les gambas grillées à l'aneth sur les pâtes et dégustez aussitôt.