

Pennes aux Gambas et Curry Rouge

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	250g
- GAMBAS	300g
- PÂTE DE CURRY ROUGE	2 c à café
- AIL EN POUDRE	
- GINGEMBRE	un peu
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- CORIANDRE FRAIS	
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Décortiquez les gambas.
- Dans une sauteuse, faites griller les gambas 1 minute sur chaque face dans un peu d'huile. Assaisonnez de sel, poivre et ail. Retirez les gambas et réservez.
- Ajoutez alors dans la sauteuse, un peu d'huile avec la pâte de curry.
- Mélangez 15 secondes puis intégrez le gingembre et la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Laissez mijoter quelques minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Ajoutez les penne à la sauce puis replacez-y également les gambas.
- Mélangez bien pour répartir la sauce sur l'entièreté des pâtes.
- Servez dans des assiettes creuses, saupoudrez de parmesan râpé et de coriandre.

