



RECETTE



## CHEVEUX D'ANGE CITRONNÉS AUX CREVETTES ET AUX RAISINS

### PORTIONS

4

### CUISSON

15 minutes

Des fruits dans un plat de pâtes... pourquoi pas ! On vous propose ici une recette où se côtoient des raisins rouges, des raisins verts ainsi que des crevettes, sur un lit de cheveux d'ange délicieusement citronnés.

### INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

**350 g** de cheveux d'ange\*

**600 g** de crevettes\*

**1 tasse** de raisins verts

**1 tasse** de raisins rouges

**1/2** poireau

**1** gousse d'ail, hachée finement

**1** citron, pour le jus et le zeste

**1** petite botte de persil plat

**1 c. à table** d'huile d'olive\*

Sel et poivre, au goût

### INSTRUCTIONS

- 1** Cuire les cheveux d'ange selon les instructions sur l'emballage. Réserver  $\frac{1}{2}$  de tasse de l'eau de cuisson, puis égoutter les pâtes.
- 2** Couper le poireau en deux sur le sens de la longueur, puis en lanières d'environ  $\frac{1}{2}$  centimètre de largeur.
- 3** Dans une grande poêle, faire revenir les crevettes (équeutées ou non) dans l'huile d'olive pendant 3 minutes. Ajouter l'ail, le poireau et les raisins, bien mélanger et poursuivre la cuisson pendant encore 3 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites.
- 4** Verser les cheveux d'ange, la moitié de l'eau de cuisson réservée, le jus et le zeste de citron dans la poêle. Bien mélanger. Ajouter un peu plus d'eau de cuisson au besoin.
- 5** Répartir les pâtes dans quatre bols et les garnir de persil frais haché.