



ASTUCES



## DES CREVETTES DANS LES PÂTES CARBONARA

Il suffit parfois d'un seul ingrédient pour revisiter habilement une recette classique. Conservez au congélateur une petite quantité de crevettes nordiques pour être toujours prêt à enrichir un plat de pâtes carbonara. La rencontre entre la crevette et le lardon (on peut aussi utiliser du bacon ou du prosciutto) confère un goût unique et riche à ce plat qui ravira même ceux qui trouvent habituellement que les sauces aux fruits de mer ont un goût trop prononcé.