



FUSILLIS AUX TOMATES RÔTIES ET CREVETTES

Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS :

- 300 gr de fusillis
- ½ brocolis coupé en petits bouquets
- 5 tomates italiennes coupées chacune en 6 quartiers
- 2 CS d'huile d'olive
- 300 gr de crevettes crues décortiquées
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 CS de vinaigre balsamique
- Piment d'espelette
- ½ botte de basilic frais



PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 220 degrés.

Mélangez les tomates avec la moitié de l'huile et la moitié du vinaigre, étalez sur une plaque et faire rôtir au four 15 minutes.

Mettez bouillir de l'eau et y cuire les pâtes, 3 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez le brocolis.

Egouttez les pâtes et le brocolis en conservant 75 ml d'eau de cuisson.

Dans un wok, faites rôtir les crevettes avec le reste de l'huile d'olive , l'ail et une pincée de piment.

Quand les crevettes sont grillées, mélangez-les avec les pâtes au brocolis, les tomates rôties, le reste du vinaigre et ajoutez l'eau de cuisson, salez, poivrez et terminez par ajouter le basilic ciselé.

C'est prêt à déguster !