

Spaghettis à la Tunisienne

Recette proposée par Fathia Chékir. Ce plat s'accompagne très bien d'une entrée de crudité ou de salade verte et d'un fruit en dessert pour un bon équilibre du repas.

Portions : 6

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

18 Crevettes

Tomates concentrées (grand pot)

3 à 4 gousses d'ail

1 petit oignon jaune

Cumin : 1 cuillère à café

Curcuma : 1 cuillère à café

Sel, poivre

2 ou 3 feuilles de laurier

Huile d'olive

Piment en poudre



Faire chauffer l'huile, l'oignon, le curcuma et l'ail.

Ajouter le concentré de tomate. Laissez mijoter 25 minutes.

Ajouter le cumin à mi cuisson et le piment.

Éplucher et ajouter les crevettes.

Dans une casserole, faire cuire les pâtes avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et le curcuma pendant 10 minutes.

Egoutter et servir avec la sauce et les crevettes.

Saler et poivrer à votre convenance.