



Pâtes aux crevettes d'Argentine et Boursin



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de linguine

huile d'olive

400 grammes de crevettes sauvages d'Argentine

sel et poivre

1 ravier de Boursin Cuisine Ail et Fines Herbes Light

thym

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez les linguines en suivant les instructions figurant sur l'emballage.
- 2.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans un wok, et faites-y revenir les crevettes pendant 3 à 4 minutes. Salez et poivrez.
- 3.** Incorporez le Boursin Cuisine, et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 2 minutes.
- 4.** Ajoutez les pâtes, et mélangez pour les napper de sauce.
- 5.** Garnissez de thym avant de servir.