

CREVETTES à la Pastene

4 portions

15 ml	huile d'olive extra légère PASTENE	1 c. à s.
16	crevettes de taille moyenne, décortiquées	16
1	petite courgette, en dés	1
2	branches de céleri, en petits dés	2
30 ml	sauce au basilic, pesto PASTENE	2 c. à s.
10 ml	câpres marinées PASTENE, égouttées et hachées	2 c. à thé
15 ml	vinaigre de vin PASTENE sel et poivre cerfeuil frais (facultatif)	1 c. à s.

- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif. Y faire sauter les crevettes pendant 3 minutes; réserver au chaud.
- Dans la même poêle, faire cuire les légumes de 4 à 5 minutes. Saler et poivrer au goût. Incorporer le pesto, les câpres et le vinaigre de vin; réserver au chaud.
- Servir les crevettes avec les légumes au pesto. Garnir de cerfeuil frais, si désiré.



Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif. Y faire sauter les crevettes pendant 3 minutes ; réserver au chaud.



Dans la même poêle, faire cuire les légumes de 4 à 5 minutes. Saler et poivrer au goût.



Incorporer le pesto, les câpres et le vinaigre de vin ; réserver au chaud.