

# SPAGHETTI A L'INDIENNE

Pour 4 personnes

- 350g de spaghetti.
- 250g de crevettes décortiquées.
- 400g de brocolis.
- 200g de champignons de Paris émincés.
- 2cc de curry.
- 2cs d'échalote ciselées.
- 30 cl de crème fraîche.
- 50g de beurre.
- Sel et poivre.



Faire cuire les pâtes al dente.

Séparer les brocolis en bouquets et les faire cuire 3mn à l'eau bouillante salée.

Dans une poêle faire revenir les champignons dans 25g de beurre pendant 4mn environ. Assaisonner et réserver.

Dans cette même poêle faire saisir les crevettes pendant 1mn. Réserver.

Dans la même poêle non rincée faire revenir les échalotes pendant 2 mn puis rajouter le curry et la crème. Faire bouillir 2 mn.

Mélanger tous les ingrédients de la sauce dans un saladier ou dans la poêle. Ajouter les pâtes égouttées avec le reste de beurre.