Spaghettis aux crevettes

Temps total :	**Plat :**	**Portions :**
25 minutes	Plat principal	1

Ingrédients :

100 g de spaghettis
100 g de crevettes décortiquées
1 gousse d'ail
oignon
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
le jus **d'1/4** de citron
un peu de zeste de citron
sel
poivre noir
persil frais
chili, selon vos goûts
un peu d'eau de cuisson des pâtes

Préparation :

1.
Faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée, al dente. Avant de les égoutter, réservez un peu d'eau de cuisson des pâtes.

2.
Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir brièvement les crevettes.

3.
Ajoutez l'oignon émincé et l'ail, puis faites-les revenir avec les crevettes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien parfumés.

4.
Ajoutez dans la poêle les spaghettis cuits, le jus de citron, un peu de zeste de citron et, si nécessaire, un peu d'eau de cuisson des pâtes.

5.
Mélangez délicatement le tout afin que les pâtes s'imprègnent des sucs de cuisson et des saveurs de la poêle.

6.
Décorez avec du persil frais, éventuellement avec du chili, et servez aussitôt.