

## Farfalles aux gambas



La fin du yoyo



### Pour 4 personnes :

*8 gambas décortiquées,*

*250g de farfalles (« Barilla integrale »),*

*1 poivron rouge et 1 poivron jaune,*

*8 tomates séchées,*

*2 tiges de basilic,*

*3 cuillères à soupe d'huile d'olive,*

*1 cuillère à café de coriandre moulu,*

*sel et poivre.*

Lavez, épluchez et coupez les poivrons en petits dés. Dans une cocotte, faites revenir dans l'huile, les dés de poivrons et les tomates séchées pendant 5 minutes à feu vif, en remuant. Ajoutez la coriandre, le sel et le poivre. Ajoutez les gambas et remuez doucement.

Couvrez et faites cuire 20 mn à feu doux, en remuant régulièrement.

Pendant ce temps, cuisez les pâtes le temps indiqué sur le paquet. Lavez et effeuillez le basilic. Egouttez les pâtes et ajoutez-les dans la cocotte.

Mélangez délicatement et rectifiez l'assaisonnement avant de servir.