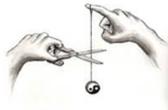


Farfalles aux gambas



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.