

**Courte description :** Un mets coloré et savoureux, idéal pour un repas entre amis. Et rehausser le tout d'une pizza au blé pimentée !



## **Cheveux d'anges crevettes et ail**

*Plat principal*



**Temps de préparation :** 15 minutes

**Réfrigération :** 10 minutes

**Ingrédients :** 6 gousses d'ail hachées très finement  
5 lanières de poivron rouge coupées en petits dés.  
5 lanières de poivron orange coupées en petits dés.  
5 lanières de poivron jaune coupées en petits dés.  
5 rondelles de jalapenos marinés Jepily coupés en petits morceaux  
3 champignons coupés en petits morceaux  
2 c.a. thé de câpres (facultatif)  
24 crevettes grosseur #30 cuites, décortiquées et déveinées.  
3 c.a. soupe d'huile pimentée Jepily  
3 c.a. soupe d'huile à l'ail Jepily  
1 c.a. table de beurre  
400g. de pâte cheveux d'ange

**Préparation :** Dans une poêle faire chauffer l'huile pimentée Jepily et le beurre. Incorporer la moitié de l'ail hachée, les poivrons, les jalapenos, les champignons et les câpres, saler au goût. Chauffer à feu moyen environ 4 minutes, puis retirer du feu.

Dans un chaudron faire cuire les pâtes, égoutter et remettre au chaudron. Incorporer l'huile à l'ail Jepily, le sel et l'autre moitié d'ail. Bien mélanger. Remettre la poêle sur feu moyen et ajouter les crevettes Chauffer 1 minute.

Déposer 100g. de cheveux d'ange dans 4 assiettes et recouvrir le centre des ingrédients de la poêle. Ajouter 6 crevettes par assiette.

**Recette offerte par :** *Mon amie Suzanne*

**Bon Appétit !**