

# PENNE AU PESTO ET AUX CREVETTES

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

Ingrédients : ( 4 personnes )

- 400g Crevettes
- 180g Penne cru > 110g Vin Blanc
- 14 Tomates cerises
- 2 CS Huile d'olive > 3 Gousses Ails
- 90g Pesto vert > Sel + Poivre
- 100g eau (cuisson des pâtes)

Recette :

- > Décortiquer les crevettes > Eplucher et Emincer l'ails
- > Couper les tomates cerises en 2
- > Mettre l'huile dans une sauteuse avec l'ails émincés
- > Dorer
- > Rajouter les Tomates cerises, les crevettes et le vin blanc
- > Mijoter 5 min
- > Faîtes bouillir de l'eau salée dans une grande casserole
- > Cuire les Penne le temps indiqué sur le paquet
- > Egoutter les pâtes mais garder 100g d'eau
- > Rajouter dans la sauteuse, l'eau des penne, le pesto et les penne > Assaisonner sel et poivre
- > Mélanger > Mijoter 5 min > Servir