

# Pâte à l'encre de seiche, crevettes et chorizo

Pour 2 personnes  
Préparation: 15mn  
Cuisson: 20mn



## INGRÉDIENTS:

- 1 oignon
- 400g de crevettes
- Un petit verre de vin blanc
- 1 chou chinois
- 100g de chorizo
- Pâtes à l'encre de seiche



## PRÉPARATION:

1. Peler et hacher grossièrement l'oignon.
2. Faire cuire vos pâtes ( encre de seiche mais pas d'obligation)
3. Dans une poêle ou wok faire revenir l'oignon avec le chorizo (pas besoin d'ajouter de la MG)
4. Pendant ce temps couper le chou chinois en lanière et l'ajouter à la préparation puis le verre de vin blanc. Couvrir et laisser fondre le chou.
5. Décortiquer vos crevettes et les ajouter juste avant de manger.
6. Déposer le tout sur vos pâtes.

Plus qu'à déguster!!!