Pâtes aux crevettes d'Argentine et Boursin

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de linguine
huile d'olive
400 grammes de crevettes sauvages d’Argentine
sel et poivre
1 ravier de Boursin Cuisine Ail et Fines Herbes Light
thym

Méthode de préparation

1. **Cuisez les linguines en suivant les instructions figurant sur l’emballage.**
2. **Faites chauffer un filet d’huile d’olive dans un wok, et faites-y revenir les crevettes pendant 3 à 4 minutes. Salez et poivrez.**
3. **Incorporez le Boursin Cuisine, et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 2 minutes.**
4. **Ajoutez les pâtes, et mélangez pour les napper de sauce.**
5. **Garnissez de thym avant de servir.**