

Féénoménale



Pour 2 personnes

- > 200 g de tagliatelle à l'encre de seiche
- > gros sel
- > 10 petites noix de St Jacques
- > 1 verre de vin blanc
- > 20 cl de crème liquide
- > sel fin et poivre du moulin
- > quelques fleurs de bleuet pour la décoration

Dans de l'eau bouillante salée, faites cuire les tagliatelles le temps conseillé. Faites poêler les noix de St Jacques à sec. Déglacez au vin blanc et grattez les sucs. Retirez les noix. Versez la crème et faites réduire doucement la sauce. Assaisonnez. Au moment de servir, faites réchauffer les noix de St Jacques dans la sauce. Disposez les tagliatelles égouttées dans l'assiette, par dessus quelques noix avec la sauce. Pour la décoration quelques fleurs de bleuet sèches.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr