



Délice de tagliatelles aux noix de Saint-Jacques

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de tagliatelles
- 1 poireau
- 50 g de beurre
- 180 g de noix de Saint-Jacques
- 6 cuillères à soupe de vin blanc sec
- sel, poivre

Temps de préparation :

30 mn

Temps de cuisson :

15 mn

Température de cuisson :

Recette :

- 1- Laver et couper le poireau en bâtonnets. Faire fondre la moitié du beurre dans une sauteuse et y faire revenir le poireau avec 6 cuillères d'eau pendant 8 minutes. Saler légèrement.
- 2- Dans une autre sauteuse, mettre le reste du beurre, les noix de saint jacques et le vin blanc. Saler, couvrir et laisser cuire doucement 5 minutes.
- 3- Oter les noix de Saint-Jacques de la sauteuse et les tailler en gros dés.
Dans leur jus de cuisson, ajouter les poireaux. Faire cuire 2 minutes.
- 4- Faire cuire les tagliatelles à votre goût, les égoutter et les mettre dans une sauteuse. Poivrer et laisser mijoter le tout 2 minutes avant de servir.

Commentaires :