



Les Tagliatelles aux coquilles Saint Jacques

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 grammes de coquilles St jacques (vous pouvez aussi prendre des noix de pétoncles c'est moins cher)
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 500 grammes de tagliatelles fraîches
- bouquet de persil
- ail
- sel
- poivre

Temps de préparation :

15 mn

Temps de cuisson :

5 mn + 5 mn

Température de cuisson :

Recette :

1. Prendre une poêle, y mettre un peu d'huile (olives ou tournesol selon vos habitudes) et y faire rissoler les noix de St Jacques.
2. Une fois, bien dorées, ajoutez l'ail finement ciselée et le persil. Laisser cuire 1 à deux minutes puis ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre.
3. Parallèlement, faites cuire vos tagliatelles dans une casserole, dans de l'eau bouillante que vous aurez salée.
4. Une fois le tout prêt, prenez un grand plat, versez les tagliatelles et par-dessus la sauce, mélangez le tout et servez chaud

Astuce :

1. On trouve des sachets de noix de pétoncles chez Leader Price à prix mini !
2. Si vous achetez des coquilles St Jacques surgelées surtout faites les décongeler avant de les jeter dans la poêle.
3. Pour que vos coquilles soient bien dorées, faites en sorte que l'huile soit bien chaude avant de les mettre dedans !
4. Pour ceux qui aiment, vous pouvez rajouter un peu de Whisky dans la sauce, c'est extra !
5. Petit plus, vous pouvez aussi légèrement fariné vos coquilles, avant de les cuire, elles n'en seront que plus savoureuses !

Commentaires :