

Délice de tagliatelles aux noix de Saint-Jacques



Ingrédients :

- ✓ 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

Préparation

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.

Dans une autre sauteuse, mettre le reste du beurre, les noix de saint jacques et le vin blanc.

Saler

Laisser cuire doucement 5 minutes.

Oter les noix de Saint-Jacques de la sauteuse et les tailler en gros dés. Dans le jus de cuisson, ajouter les poireaux. Faire cuire 2 minutes.

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.