Tagliatelles fraîches aux crevettes, crème à l'ail et tomates cerises

Des tagliatelles fraîches enrobées d'une crème à l'ail, de grosses crevettes roses.

Un plat gourmand qui se prépare en un quart d'heure : de grosses crevettes roses dorées à l'ail, des tomates cerises qui éclatent dans la poêle, une crème d'Isigny réduite au vin blanc, et des tagliatelles fraîches aux œufs qui s'y enroulent. Le dîner en tête-à-tête qui a l'air d'un plat de restaurant.



Pour 8 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 15 min | Facile

Dans votre pack

Crevettes roses cuites (30/40)	1 × boîte de crevettes roses cuites 30/40 (2
Tagliatelles fraîches aux œufs en nids	800 g
Crème fraîche d'Isigny AOP	500 g
Tomates cerises rouges barquette	4 pièce
Ail	4 filet de 3 têtes
Persil plat	4 bottes
Citron jaune	400 g

À prévoir à la maison

Un verre de vin blanc sec, huile d'olive, sel, poivre.

Allergènes

Crustacés, gluten et œufs (tagliatelles), lait (crème), sulfites (vin).

La recette

1. Décortiquez les crevettes en gardant la queue sur quelques-unes pour la présentation.
2. Faites revenir l'ail émincé dans l'huile d'olive, ajoutez les tomates cerises coupées en deux et laissez-les fondre 3 minutes.
3. Versez le vin blanc, laissez réduire de moitié, puis ajoutez la crème et laissez épaissir 3 minutes. Salez, poivrez.
4. Ajoutez les crevettes et réchauffez-les 2 minutes dans la sauce.
5. Cuisez les tagliatelles 2 à 3 minutes à l'eau bouillante salée, égouttez-les et enroulez-les dans la sauce. Parsemez de persil, un zeste de citron, et servez.

Le mot du marchand

Gardez une louche d'eau de cuisson des pâtes : elle rend la sauce nappante et brillante.

À table avec : *Un Chablis ou un Sancerre blanc.*