

TAGLIATELLES AUX ESCARGOTS



Cliquez sur la zone en rouge pour visualiser le produit ou la recette



Pour 2 personnes



Préparation: ~5mn

Cuisson : ~25 mn



2 douzaines d'escargots au **court bouillon** , 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 20 cl de vin blanc, 150 g de crème fraîche épaisse, 250 g de tagliatelles, sel, poivre blanc moulu, persil frais 5cl huile, 10 g beurre



- Cuisez les tagliatelles selon les recommandations du fabricant. Egouttez les et réservez les au chaud.
- Lavez l'ail, les échalotes et le persil. Hacher les finement.
- Dans une poêle, faites revenir les échalotes hachées dans du beurre et de l'huile sur feu moyen.
- Au bout de 5 mn, ajoutez le vin blanc et chauffer à feu vif pendant 1 à 2 mn tout en remuant.
- Ajoutez les escargots préalablement égouttés et l'ail.
- Laissez réduire à couvert et à feu doux pendant 15 minutes puis incorporez la crème en remuant délicatement. Salez et poivrez.
- Dressez les pâtes et la préparation sur les assiettes et parsemez de persil haché.



Evitez les "petites" pâtes car ce n'est pas très présentable.

court bouillon



Retour recette

