TAGLIATELLES *aux fruits de mer*

Plat	Crozets et Tagliatelles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	30	25



INGRÉDIENTS

- **400 g de tagliatelles Saint Jean**
- 250 g d'assortiment de fruits de mer (calamars, noix de Saint Jacques, crevettes, moules...)
- 4 tomates fraîche
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- Un filet d'huile d'olive
- Sel / Poivre
- 30 cl de crème fraîche entière

RECETTE

Préparation

- Nettoyer les tomates et les passer au mixeur. Emincer l'oignon, l'ail et l'échalote après avoir éplucher l'ensemble. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole et réunir l'ensemble des ingrédients. Laisser cuire à feu doux une quinzaine de minutes. Saler et poivrer.
- Pendant la cuisson des tomates, rincer les fruits de mer. Faire revenir les fruits de mer à feu très doux sans saler ni poivrer.
- Passer la sauce tomate au chinois afin d'obtenir un coulis très fin. Lorsque les fruits de mer sont pratiquement cuits, ajouter le coulis de tomate puis la crème fraîche. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Laisser réduire 5 petites minutes en mélangeant régulièrement.
- Servir avec des tagliatelles al dente, plongées préalablement 3 minutes dans de l'eau bouillante puis égouttées. Décorer de quelques copaux de parmesan.

ASTUCE

Vous pouvez **utiliser la sauce Nantua Saint Jean pour napper ce plat** à la place de la sauce.