

Tagliatelle au jus de truffe et langoustines rôties



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Beurre doux	~
0.01	Beurre Mycryo 100% cacao en pot 550 g CACAO BARRY	0202780
0.03	Carpaccio de truffe en bocal 100 g PLANTIN	0185650
1	Cerfeuil	~
0.2	Paprika fumé Pimenton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093722
	Fonds de veau premium en pâte en pot 640 g CHEF	0003145
0.15	Jus de truffe 1er choix en boîte 1/2 PLANTIN	0008619
50 pièces	Langoustines fraîches 16/20	~
0.6	Poivre noir de Kampot en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0093473
	Sel de mer gros en seau 5 kg LA BALEINE	0087430
	Tagliatelle en nid en paquet 500 g DE CECCO	0188703

Étapes de préparation

- 1 Décortiquer les langoustines en laissant une partie de la queue pour la décoration. Réserver au frais.
- 2 Diluer le fond de veau dans un peu d'eau ou de bouillon de légume.
- 3 Ajouter le jus de truffe, assaisonner de sel et poivre de Kampot. Laisser réduire légèrement. Monter au beurre frais puis réserver au bain marie.
- 4 Panner les queues de langoustine dans le beurre MYCRYO. Assaisonner de sel et

- 4 de poivre.
- 5 Dans un grand volume d'eau salée, cuire les tagliatelles.
- 6 Dans une poêle antiadhésive, cuire les langoustines en leur donnant une belle coloration.
- 7 Égoutter les pâtes.
- 8 Émulsionner la sauce à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 9 Enrober les pâtes avec la sauce à la truffe.
- 10 Dans une assiette creuse, déposer les tagliatelles en formant un nid. Déposer les queues de langoustine, quelques lamelles de truffe puis napper d'un filet de sauce. Terminer l'assiette avec une pincée de fleur de paprika fumé, un tour de moulin à poivre de Kampot et quelques pluches de cerfeuil.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bourgogne Chardonnay blanc AOC en bouteille 75 cl MOILLARD GRIVOT