

Tagliatelles aux saint jacques et chorizo



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.25	Tagliatelle aux œufs en paquet 500 g DE CECCO	0188704
1.25	Saint jacques	~
0.25	Chorizo en tranches	~
0.05	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
PM	Ail fumé en semoule en boîte 300 g DUCROS	0186692
PM	Huile de colza désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0170929
PM	Vin d'Espagne blanc 11° en cubi 5 L FDL	0238019
0.75	Crème liquide UHT 35% MG	~
0.03	Concentré liquide langoustine en bouteille 1 L CHEF	0171817
PM	Cerfeuil	~

Étapes de préparation

- 1 Cuire les pâtes selon les indications et réserver
- 2 Réhydrater les échalotes avec le vin blanc.
- 3 Dans une sauteuse, chauffer un peu d'huile et ajouter les échalotes. Mélanger 10 secondes et ajouter la crème. Assaisonner avec le concentré de crustacés et l'ail fumé
- 4 Ajouter les pâtes cuites et laisser remonter en température
- 5 Pendant ce temps, snacker les saints jacques

6

Servir les tagliatelles chaudes avec les saint-jacques, quelques morceaux de chorizo et pluches de cerfeuil