

## Tagliatelles sautées aux crevettes et Saint-Jacques



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
33184	Tagliatelles aux œufs frais 1 kg	1 Kilo
4813	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 +	200 Gramme
736	Crevettes nordiques entières cuites MSC 90/130	40 Pièce Unitaire
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	150 Gramme
20089	Ciboulette coupée 500 g PassionFroid	10 Gramme
7419	Crème légère liquide 18% MG UHT 1 L PassionFroid	5 Centilitre
	Fumet de crustacés	0,25 Litre
	Huile d'olive	5 Centilitre

### Recette

1. Mettre en décongélation les crevettes en chambre froide positive en plaque gastro perforée avec couvercle pendant 24h
2. Préparer le fumet de crustacés. Faire réduire de 1/3 et ajouter la crème, puis faire réduire de 1/3. Rectifier l'assaisonnement. Réserver
3. Cuire les tagliatelles à l'anglaise. Pendant ce temps, marquer les crevettes à la sauteuse, juste en aller-retour rapidement. Réserver
4. Marquer les Saint-Jacques dans une sauteuse chemisée de matière grasse juste sur une face. Cuisson très rapide de 30 secondes. Débarrasser
5. Dans la sauteuse, faire sauter les pâtes avec l'huile d'olive. Ajouter les crevettes, les tomates, la ciboulette et finir avec les Saint-Jacques. Terminer avec la suite culinaire