



Tagliatelles à l'orange aux scampis et écrevisses

Pour 6 personnes en entrée

Ingrédients

250 gr de tagliatelles à l'orange
1 grosse échalote
1 verre de vin blanc
½ cube de fond de poisson
1 verre d'eau
100 gr de crème fraîche
1 càs de jus d'orange
4 scampis et/ou écrevisses par personne
baies roses

Recette

Hachez finement l'échalote, ajoutez le vin blanc et laissez frémir. Ajoutez le cube de fond de poisson et le verre d'eau et laissez réduire. Ajoutez la crème fraîche et laissez réduire à nouveau jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez ensuite les baies roses, le sel et le jus d'orange. A la dernière minute, pour que la sauce mousse un peu, mixez-la en ajoutant une pointe de beurre et 1 càs d'eau froide.

Arrosez les pâtes avec la sauce et ajoutez les scampis et/ou écrevisses que vous aurez fait rôtir dans la poêle au préalable. Servez aussitôt.

Bon Appétit !