

Tagliatelles aux scampis

Pour 4 personnes

Préparation : 30mn

Ingrédients

500 g de scampis
500 g de tagliatelles ail et persil
25 cl de crème fraîche
400 g de tomates pelées
2 échalotes
20 cl de vin blanc
1c à s de mélange pasta
1 sucre
huile d'olive
sel, poivre

Recette

Décortiquer les scampis et les faire revenir quelques minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive. Réserver

Faites bouillir de l'eau salée pour les pâtes.

Dans une casserole, faire suer les échalotes couper fines, ajouter les tomates, le sel, le poivre, le mélange pasta, le sucre et le vin blanc. Laisser mijoter.

Mettre les pâtes à cuire le temps nécessaire.

A 3 min de la fin de cuisson des pâtes, ajouter les scampis cuits et la crème dans la sauce et laisser mijoter.

Servir vos tagliatelles nappées de sauce.

Bon Appétit !