

Tagliatelles aux noix de Saint-Jacques

Pour 2 personnes:

200 g de tagliatelles

150 g (ou plus) de noix de Saint-Jacques (ici surgelées, décongelées dans du lait)

10 cl de crème liquide

5 cl de whisky

une belle noix de beurre

1 cc d'huile

persil ciselé

sel, poivre



Faire cuire les pâtes dans une marmite d'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet.

Dans une sauteuse, faire chauffer le beurre et l'huile. Y poêler les Saint-Jacques à feu vif, 1 min par face (à peine). Saler et poivrer. Verser le whisky et flamber hors du feu. Remettre à feu moyen et ajouter la crème. Laisser mijoter quelques instants, le temps à la crème d'épaissir un peu.

Égoutter les pâtes et les verser dans la sauteuse. Bien mélanger pour les enrober de sauce et servir tout de suite, saupoudré de persil ciselé.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>