

## *Cassolette de Poisson et Saint-Jacques sur Lit de Tagliatelles*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 30 min**

### **Ingrédients:**

- Tagliatelles	300g
- Poireaux Entiers	3
- Carottes	4
- Vin Blanc Sec	15 cl
- Crème Fraîche	200 ml
- Curcuma	1 c à café
- Citrons	2 c à soupe de jus
- Saumon	500g (ou poisson blanc)
- Noix de Saint-Jacques	8 (avec le corail)
- Ail en Poudre	
- Persil	
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez. Réservez-les dans de l'eau froide (pour ne pas qu'elles collent).
- Pelez et coupez les carottes en dés et faites-les cuire 4-5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez les poireaux. Faites-les étuvez dans une poêle avec couvercle. Salez et poivrez.
- Lorsque les poireaux sont tendres, ajoutez les carottes précuites et arrosez avec le vin blanc. Laissez réduire de moitié puis saupoudrez de curcuma et ajoutez la crème fraîche.
- Portez à ébullition puis liez avec le jus de citron. Réservez.
- Coupez le saumon (ou le poisson blanc) en cubes.
- Répartissez les tagliatelles égouttées dans des assiettes creuses puis déposez par-dessus les dés de poisson. Salez et poivrez. Nappez le tout avec la sauce poireaux-carottes-curcuma.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfourez pendant 20 minutes.
- Au moment de servir, snackez les noix de Saint-Jacques dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Déposez-les sur les pâtes chaudes.
- Saupoudrez de persil et dégustez sans attendre.

