

TAGLIATELLES NOIRES AUX SAINT-JACQUES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	350g
- OIGNON(S)	1 petit
- AIL EN POUDRE	un peu
- CAROTTE(S)	3
- TAGLIATELLES	50g (noires)
- VIN BLANC SEC	2 c à soupe
- OUZO (ALCOOL GRECQUE)	2 c à soupe
- ANETH	1 c à soupe (ciselé)
- CREME FRAICHE	150 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'oignon. Coupez en julienne (fins bâtonnets) les carottes.
- Dans une poêle avec couvercle, faites fondre un peu de beurre et mettez-y étuver les oignons et les carottes découpés pendant 8 minutes sur feu moyen et à couvert. Ajoutez un peu d'ail en poudre.
- Faites chauffer de l'eau salée pour cuire les pâtes.
- Séparez le corail de la noix de Saint-Jacques et coupez en 2 ou 3 la noix si nécessaire.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans l'eau bouillante puis égouttez-les.
- Lorsque les légumes sont tendres, ajoutez les noix et le corail de Saint-Jacques dans la sauteuse, mouillez du vin blanc et de l'Ouzo. Incorporez l'aneth. Couvrez et laissez mijoter une minute (pas plus !).
- A l'aide d'une écumoire, prélevez les légumes et les Saint-Jacques. Placez-les dans un plat et conservez-les au chaud (four 100°C).
- Faites réduire le jus de moitié et ajoutez ensuite la crème fraîche et laissez un peu épaissir 1 minute.
- Remettez la préparation réservée dans la sauteuse, salez et poivrez selon votre goût.
- Servez les pâtes nappés de sauce au Saint-Jacques.

