

Tagliatelles aux Escargots

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ESCARGOT(S)	24
- ECHALOTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	3 c à café
- VIN BLANC SEC	20 cl
- CREME FRAICHE	200 g
- TAGLIATELLES	300 g
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	



Recette:

- Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Hachez l'échalote.
- Dans un caquelon, faites revenir l'échalote dans du beurre chaud pendant 2 minutes. Ajoutez l'ail et les escargots.
- Mouillez avec le vin blanc. Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 10 – 12 minutes.
- Incorporez alors la crème fraîche, saupoudrez de persil, salez et poivrez généreusement. Laissez réduire un peu.
- Versez la sauce sur les pâtes égouttées.
- Servez les pâtes aux escargots avec un peu de persil sur le sommet.