

TAGLIATELLES À L'ÉMINCÉ DE VEAU, SAUCE AUX COURGETTES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	350g
- ESCALOPE(S) DE VEAU	600g
- ECHALOTE(S)	1
- COURGETTE(S)	2 petites
- CREME FRAICHE	250ml
- BOUILLON DE LEGUME	1/2 cube
- CIBOULETTE	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	
- FROMAGE "RICOTTA"	250g

Recette:

- Découpez les escalopes de veau en lanières.
- Emincez l'échalote.
- Coupez les courgettes en fines rondelles.
- Dans une poêle, faites revenir les lanières de veau dans du beurre fondu. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites fondre l'échalote émincée. Ajoutez-y les rondelles de courgettes. Remuez avec une cuillère en bois pendant 1 minute.
- Faites chauffer l'eau salée pour les pâtes. Faites-les cuire le temps nécessaire.
- Ajoutez alors la crème fraîche, le cube de bouillon ainsi que la moitié du fromage ricotta.
 - Salez et poivrez. Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter environ 10 minutes.
 - Egouttez les pâtes.
 - Ajoutez la ciboulette et le persil ciselé à la sauce. Remettez la viande à la sauce.
 - Dressez sur l'assiette les pâtes et sur l'autre moitié de celle-ci, la viande en sauce.
 - Au milieu, servez une quenelle de fromage ricotta.



Vin:

Servez un Fronsac (Bordeaux) à température ambiante.