

TAGLIATELLES AUX CHICONS, FILETS DE POISSON ET CREVETTES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500g
- FILET(S) DE POISSON	12 (soles limandes)
- CREVETTES GRISES	150g
- CHICON(S)	4
- CITRON(S)	le jus d' ½
- CREME FRAICHE	2.5 dl
- BOUILLON DE POISSON	½ cube
- BEURRE DE CUISSON	
- FARINE	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dégelez les soles si nécessaire. Essuyez-les bien.
- Nettoyez les chicons et coupez-les en lanières. Arrosez-les de jus de citron.
- Faites bouillir de l'eau salée. Faites-y cuire les pâtes et les lanières de chicons pendant 12 minutes.
- Pendant ce temps, farinez les soles. Faites-les cuire dans des poêles avec du beurre de cuisson
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème avec le ½ cube de bouillon de poisson. Poivrez puis ajoutez les crevettes. Liez la sauce avec un filet de citron.
- Servez les pâtes aux chicons nappés de sauce aux crevettes et les filets de poisson rissolés.