

Tagliatelles aux Saint-Jacques Flambées, Curry et Chicons Confits

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500 g
- CHICON(S)	4-5
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CREME FRAICHE	250 ml
- CURRY	1 c à soupe bombée
- COQUILLES SAINT JACQUES	12 pièces
- COGNAC	1 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Retirez les cœurs des chicons et émincez-les finement.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Lorsqu'ils sont tendre, ajoutez le sucre semoule et laissez caraméliser légèrement. Arrosez alors avec la crème et ajoutez le curry. Laissez épaissir. Réservez au chaud.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Dans un poêle, faites fondre un peu de beurre. Saisissez les Saint-Jacques sur les deux faces. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Arrosez alors de Cognac et flambez (arrêtez la hotte !!).
- Servez les pâtes nappées de sauce curry aux chicons, surmontées des Saint-Jacques.



Variante:

Vous pouvez remplacer les Saint-Jacques par des scampis ... Le flambage au Cognac dans ce cas n'est pas indispensable.