

Tagliatelles au poisson



Préparation 15 mn – cuisson 5/10 mn

Pour 4 personnes, il vous faut : 200 g de poisson de votre choix (pavé saumon, dos cabillaud etc...) – 1 l de bouillon de cube – jus de citron – huile d'olive – crème fraîche – 30/40 g de gruyère râpé - 120 à 150 g de crevettes décortiquées– sel et poivre.

1 – Faire pocher le poisson dans le bouillon 4 à 5 mn.

2 – Faire cuire les tagliatelles dans une grande quantité d'eau dans laquelle il convient d'ajouter l'huile d'olive.

3 – Emietter le poisson, le mélanger aux pâtes. Verser la crème fraîche et le jus de citron. Parsemer de gruyère et mélanger délicatement le tout. Saler, poivrer et ajouter les crevettes à la préparation.

Servir bien chaud.

Bon appétit