

Tagliatelles aux scampis sauce tomates et crème



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Des pâtes que vous allez déguster avec gourmandise.

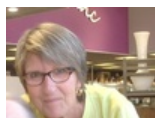
Ingrédients

- 300 gr de tagliatelles
- 300 gr de scampis décortiqués
- 3 tomates
- 3 gousses d'ail
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème liquide
- 1 cc de basilic
- 1 pincée de poivre de cayenne
- sel, poivre
- parmesan

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites chauffer un peu d'huile et ajoutez les tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux. Ajoutez ensuite l'échalote et les gousses d'ail épluchées et émincées. Salez, poivrez.
- 2 Ajoutez le poivre de Cayenne, le basilic et le vin blanc. Laissez cuire 20 min.
- 3 Pendant ce temps, passez les scampis 5 min dans une poêle avec un peu d'huile. Ensuite, les incorporer dans la sauce et ajouter la crème liquide.
- 4 Cuire vos pâtes dans un grand volume d'eau salé puis les égoutter.
- 5 Dans les assiettes, servez les pâtes avec la sauce et du parmesan. Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

