

## Tagliatelles aux chicons, jambon et curry



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 15 mn

*C'est la saison des chicons ou endives, voici un plat de pâtes succulent, relevé avec du curry.*

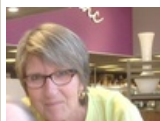
### Ingrédients

- 300 gr de tagliatelles fines fraîches
- 3 chicons
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 tranches de jambon
- 15 cl de crème liquide
- 1 cc de curry
- parmesan
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Lavez et émincez les chicons. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile, l'ail et l'échalote.
- 2 Quand ils sont bien fondus, ajoutez les 2 tranches de jambon que vous aurez émincés, la cc de curry et la crème fraîche. Enfin, rectifiez l'assaisonnement.
- 3 Faites chauffer une grande casserole d'eau salée, puis plongez les pâtes fraîches 2 min, égouttez-les et ajoutez le mélange de la poêle. Remuez bien.
- 4 Servez avec du parmesan râpé.
- 5 Si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer le jambon par des lardons fumé.

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

