

Tagliatelles aux crevettes et au parmesan

Ingrédients :

- 400 g de pâtes (tagliatelles ou spaghettis)
- 200 g de crevettes
- 80 g de parmesan finement râpé
- 10 cL de crème fraîche liquide
- 3 c à s de Mayonnaise de Dijon® Amora
- 1 échalotes
- Quelques pignons de pins grillés
- Sel
- Poivre

Recette :

1. Décortiquer les crevettes.
2. Faire cuire les pâtes puis les égoutter.
3. Éplucher et hacher les échalotes puis faire revenir à la poêle.
4. Ajouter les crevettes et laisser cuire à petits frémissements.
5. Retirer les crevettes cuites et les garder au chaud.
6. Ajouter la crème liquide au jus de cuisson et la Mayonnaise.
7. Laisser à nouveau cuire à petits frémissements.
8. Ajouter les pâtes, le parmesan, les crevettes et servir aussitôt parsemez de pignons de pin grillés.

On peut remplacer les crevettes par du jambon, lardons ou des petits légumes.