

Tagliatelles scampis, crème d'épinards 😊

Ingrédients;

- +500g de scampis décortiquées (surgelés)
- 300g d'épinards en branche
- 1courgette
- 1échalotte
- 1gousse d'ail
- 2dl de crème légère
- 500g de tagliatelles fraîches
- 1/2 cube de bouillon de poisson
- 1dl de vin blanc sec
- 1C a soupe d'huile d'olive
- sel poivre
- liant instantané pour sauce (facultatif)

Préparation; (préparation + cuisson 35-45min)

1. faites décongeler les scampis sous l'eau chaude
2. émincez l'ail, l'échalote
3. coupez la courgette à l'aide d'un économe
4. faites revenir l'échalote, l'ail dans une poêle
5. quand c'est fait ajoutez les scampis et poursuivez la cuisson pendant 5 grosse minutes(ou plus si besoin) quand ils sont cuits ajoutez les lanières de courgettes.
6. dans une casserole mettez les épinards et la crème liquide, le 1/2 cube de bouillon émietté et le vin. quand c'est cuit(après minimum 3min a feu vif) mixez et ajoutez aux scampis
7. faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salé. (normalement comme elles sont fraîches 3min)
8. salez, poivrez et ajoutez aux pâtes cuites et égouttées.