



TAGLIATELLES SCAMPIS AU SAFRAN

(4 personnes)

Conseillée par Clotilde

Pour les cuistots - une recette simple et ultra gourmande !

30 filaments de safran
3 c. à soupe de crème liquide
300 ml de crème fraîche
16 scampis (4 par personne)
1 boîte et demi de tomates pelées concassées
1 oignon
Ail, sel, poivre
Tagliatelles

Avant de passer en cuisine, faire infuser 4h une trentaine de filaments de safran dans un peu de crème liquide.

Faire revenir l'oignon émincé dans une casserole de l'huile, saler et poivrer puis réserver. Dans la même casserole, faire revenir un peu d'huile, de l'ail puis les scampis puis saler et poivrer et réserver.

Toujours dans la même casserole, chauffer environ 300 ml de crème fraîche ; y ajouter la crème au safran puis les tomates pelées concassées, puis saler et poivrer. Laisser mijoter environ 15 minutes. Ajouter les scampis vers la fin pour ne pas qu'ils soient trop mous.

Cuire les tagliatelles en parallèle, et servir le tout ensemble !