



# Tagliatelles scampis et poulet, 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**  
**400 g de dés de poulet**  
**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 dans une casserole de l'huile, l'oignon émincé et les dés de poulets, puis saler et poivrer et 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 le poulet et les scampis vers la fin pour ne pas que les scampis soient trop mous

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