

Tagliatelles sauce rivière aux fruits de mer

I N G R É D I E N T S

Pour 4 personnes

Tagliatelles

Fruits de mer

Bisque d'écrevisses (420 ml)

P R É P A R A T I O N

- Egoutter le mélange de fruits de mer
- Faire chauffer ce mélange dans la bisque
10 mn feu doux
- Cuire vos tagliatelles
- Au moment de servir ajouter le mélange aux
tagliatelles
- Servir avec une branche de Basilic et un filet
d'huile d'olive.

Pourquoi pas un rosé frais ?



<http://www.louchambri.com>