

TAGLIATELLES CREVETTES AU WHISKY

Mardi 23 Mai 2017

Comme il me restait des crevettes de la veille :

=

Tagliatelles crevettes au whisky pour 2 personnes et 7pp- 6 sp -4spl par part

-240 g de crevettes crues décortiquées *

-60 g de tagliatelles crues *

-2 cuillerées à café d'huile

-1 cuillerée à soupe de crème à 4 %

- 25 ml de whisky

-estragon*

Sel poivre

Cuire les tagliatelles selon la notice. Les égoutter, les garder au chaud

Dans une sauteuse huilée, faire revenir les crevettes 3 minutes. Les flamber hors du feu au whisky, assaisonner.

Verser les pâtes, bien mélanger. Rajouter la crème

Parsemer d'estragon et servir aussitôt

Pour le repas : carottes râpées + jus d'1/2 orange (0pp- 0 sp)
– tagliatelles crevettes au whisky (7pp- 6 sp -4 spl)-1 flan maison (2pp- 2 sp) -1 fruit (0pp- 0 sp). Total : 9pp- 8 sp-6 spl

Excellent mardi