

# Tagliatelles aux noix de Saint-Jacques

## Tagliatelles aux noix de Saint-Jacques

### Pour 4 Personnes

Temps de préparation : **20 min**

Temps de cuisson : **30 min**

### Ingrédients

- noix de Saint-Jacques : 16
- pointe d'asperges vertes : 200 g
- crème fraîche liquide allégée à 8%MG : 1 brique
- vin blanc : 150 ml
- tagliatelles (par personne) : 4 nids
- citron : 1
- margarine: 1 c. à soupe
- persil haché
- sel, poivre



### Préparation

Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole, une fois à ébullition, plongez les tagliatelles quelques min (comme il est indiqué sur l'emballage).

Pressez le citron.

Faites poêler délicatement les noix de Saint-Jacques avec la margarine, ajoutez un peu de jus de citron. Déglacez les noix avec le vin blanc quelques min à feu doux.

Ajoutez la crème fraîche allégée et les pointes d'asperges vertes appertisées ou préalablement cuites.

Salez, poivrez et mélangez délicatement.

Disposez les tagliatelles dans un plat de service, nappez-les de la préparation puis saupoudrez le tout de persil haché.

Servir avec Bordeaux Blanc Sec « **Le Vin Sec du Château CAILLOU** »