

## *Tagliatelles Crème d'Épinards aux Écrevisses*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500 g
- ECREVISSE (CHAIR)	400 g
- EPINARDS SURGELÉS	300 g
- COURGETTE(S)	2 petites
- ECHALOTE(S)	1 belle
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- CREME FRAICHE	2 dl
- VIN BLANC SEC	1 dl
- BOUILLON DE POISSON	1/2 cube
- PARMESAN	en copeaux
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	



### Recette:

- Coupez les courgettes à la mandoline pour obtenir de petites frites.
- Emincez l'échalote finement.
- Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Pendant ce temps, faites revenir l'échalote dans du beurre chaud. Ajoutez-y les courgettes et saupoudrez avec l'ail. Remuez et laissez cuire doucement pendant 5 minutes. Réservez sur une assiette.
- Dans la même casserole, ajoutez les épinards et couvrez avec la crème et le vin blanc. Emiettez le cube de bouillon de poisson, mélangez, salez et poivrez. Laissez réduire doucement pendant 5 minutes.
- Ajoutez enfin les courgettes aux épinards. Juste avant de servir, intégrez-y les écrevisses.
- Servez les pâtes recouverte de crème d'épinards aux écrevisses et de quelques copeaux de parmesan.