



Tagliatelles aux scampis et au Philadelphia



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

500 grammes de scampis d'eau de mer (décortiqués et débarrassés de leur veine intestinale, Fisker Budget)

2 cuillères à café de pâte de curry (thaïe, rouge)

1 tiret de vin blanc (muscadet sèvre et maine)

400 grammes de tomates pelées (en dés, Elvea)

100 grammes de fromage à la crème

coriandre (ciselée)

500 grammes de tagliatelles (Barilla)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites cuire les scampis durant cinq minutes.
- 2.** Ajoutez la pâte de curry, le vin et les dés de tomates. Laissez mijoter pendant encore 5 minutes.
- 3.** Incorporez le Philadelphia et la coriandre. Réchauffez bien.
- 4.** Cuisez les tagliatelles selon les indications figurant sur l'emballage.
- 5.** Servez les pâtes avec la sauce aux crevettes.