



Kaviari Maison

LES TAGLIATELLES



IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Les tagliatelles

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 8-10 minutes

250 g de tagliatelles · **50 g de caviar Osciètre Prestige de la maison**
Kaviari · 20 g de beurre · 1 citron jaune · 6 cuillerées à soupe de crème
fraîche · Quelques pousses de cerfeuil · Sel, poivre du moulin

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes al dente.

Réservez une grosse cuillerée de crème fraîche pour décorer.

Dans une sauteuse, déposez le beurre, le zeste et le jus de citron.

Aux premiers bouillons, ajoutez les 5 cuillerées restantes de crème fraîche. Salez, poivrez. Égouttez les pâtes et ajoutez-les à la sauce dans la sauteuse. Mélangez. Servez avec une cuillerée de crème fraîche et une cuillerée de caviar. Décorez de brins de cerfeuil.