



TAGLIATELLE SAUCE VIERGE

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
	Tagliatelle	250 g
Tomates	2 pièces	4 pièces
Basilic	¼ botte	½ botte
Echalote	½ pièce	1 pièce
Citrons jaunes	1 pièce	2 pièces
Huile d'olive	6 cl	12 cl



Réalisation de la recette

 Préparation : 10 mn

 Cuisson : 12 mn

1. Les tagliatelle

- Dans une casserole d'eau bouillante, versez du sel fin puis plongez-y les tagliatelle.
- Pendant que l'eau chauffe et pendant la cuisson des tagliatelle, préparez la sauce vierge.
- Laissez les tagliatelle cuire pendant environ 10 minutes. Au terme du temps, contrôlez la cuisson (laissez cuire un peu plus si besoin). Les égoutter puis les passer à l'eau froide.

2. La sauce vierge

- Faites chauffer une petite casserole d'eau bouillante.
- Lavez les tomates, retirez le pédoncule et réalisez trois trous avec un petit couteau.
- Dans la casserole d'eau bouillante, plongez quelques instants (environ 1 minute) les tomates. Les retirer de l'eau de cuisson et les rafraîchir.
- Epluchez les tomates et coupez-les en quartiers, en retirant la pulpe et taillez les quartiers en dés.
- Epluchez, lavez puis taillez finement l'échalote en petits dés.
- Réalisez le jus de citron avec un presse agrume (à défaut utilisez une fourchette).
- Nettoyez le basilic, réalisez du feuille à feuille puis l'émincer en fines tranches.
- Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive, faites revenir l'échalote (30 secondes), ajoutez ensuite les dés de tomates, puis finir avec le basilic. Remuez hors du feu, ajoutez le jus de citron et le reste de l'huile d'olive.

3. Le dressage

- Remettre la casserole sur le feu et une fois la sauce vierge à frémissement, ajoutez les tagliatelle.
- Disposez le tout dans une assiette. Ajoutez une pincée de fleur de sel et un tour de poivre du moulin.
- Bon appétit !

