

Toute l'année

Vernis et tagliatelles

citron vert & poivrons



Vernis et tagliatelles

citron vert & poivrons



Préparation: 10 minutes

Cuisson: 20 minutes

Pour 4 personnes:

320 g de tagliatelles, 20 vernis, 1 petit bouquet de basilic, 1 citron vert, 1 petit poivron rouge, 1 gousse d'ail, 10 cl d'huile d'olive, sel, poivre du moulin

- Dégorger les vernis dans une passoire avec de l'eau salée pendant une heure.
- Préchauffer le four à 200°C. Y placer le poivron, le sortir lorsqu'il est noir et le mettre dans un sac congélation.
- Peler le citron à vif, prélever les quartiers et les couper en deux. Eplucher et dégermer la gousse d'ail, ciseler les feuilles de basilic.
- Faire bouillir une grande quantité d'eau salée dans un faitout à couvert.
- Sortir le poivron du sac, le peler, l'épépiner et couper la chair en julienne (petits filaments).
- Lorsque l'eau bout, cuire les tagliatelles en respectant le temps de cuisson pour les avoir al dente. Lorsqu'elles sont cuites, prélever une louche d'eau de cuisson dans un bol, puis les égoutter, les rincer à l'eau très chaude, verser dessus 5 cl d'huile d'olive, et les remuer dans la passoire avec une grande fourchette.
- Egoutter les vernis.
- Dans le faitout, verser la moitié de l'huile restant, ajouter la gousse d'ail, et les vernis. Cuire quelques minutes à couvert, puis ajouter les pâtes et bien mélanger.
- Ajouter un peu de liquide de cuisson pour réaliser la sauce puis les poivrons, le citron vert, et mélanger.
- Verser dans un plat de service, arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer avec le basilic.



Les vernis peuvent être
remplacés par des coques,
des amandes, des palourdes,
des praires...



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



La marque des produits
de la pêche française

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et

