

Tagliatelles légères au surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 300 g de tagliatelles
- ✓ 24 bâtonnets de surimi
- ✓ 20 cl de crème fraîche liquide légère
- ✓ 1 cuil à café de curry
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Carine*

Faites cuire les tagliatelles comme indiqué sur le paquet.

Coupez les bâtonnets de surimi en petits tronçons

Faites chauffer la crème liquide dans une casserole avec du sel,
du poivre, le curry et le surimi.

Une fois les tagliatelles cuites, égouttez-les et mélangez-les
avec la sauce au surimi.

Servez chaud.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!