

# Tagliatelles légères au surimi

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 15 min

## **Ingédients 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 Caline*

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 !!**