

Tagliatelles au safran

4 personnes



Ingrédients

350g de
0.1g de safran en stigmates
1 petit oignon
1 gousse d'ail
25g de beurre
25g de farine
400g de tomates
230g de poivron doux
3dl de crème fraîche
3 cuillères de concentré de tomate
sel, poivre noir
parmesan râpé
un brin de ciboulette pour décorer

Préparation :

La veille, faire infuser 0.1g de safran dans 30ml d'eau chaude.

Faire revenir dans 25 g de beurre et 1 cuillère d'huile d'olive 1 oignon haché et 1 gousse d'ail pilée pendant 2 à 3 mn.

Verser 25g de farine et laisser cuire 1mn tout en mélangeant.

Ajouter ensuite 400g de tomates en purée, 230g de poivrons doux hachés et laisser réduire.

Retirer du feu et incorporer 3 cuillères de concentré de tomate et 3dl de crème fraîche. Mixer, saler, poivrer, et ajouter l'infusion de safran.

Egoutter les tagliatelles préalablement plongées dans l'eau bouillante.

Verser la sauce sur les tagliatelles, saupoudrer de parmesan et décorer avec de la ciboulette.

Servir avec un bordeaux léger.