Brochettes aux tagliatelles parfumées au basilic

35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr

Facile

4 personnes

5 min de préparation

5 min de cuisson

Suggestions:

Saint Emilion

Saumur Champigny

Ingrédients

400g de tende de tranche
4 tomates
2 oignons
2 poivrons rouges
2 branches de thym
5 feuilles de basilic
2 cuillère à soupe de crème fraîche
200g de tagliatelles
Sel et poivre

Préparation

1 Couper la viande en cubes, faire les brochettes en alternant viande, tomates, oignons en quartiers, poivrons en lamelles. Saler et poivrer.
2 Faire griller les brochettes, en fin de cuisson, parfumer de thym.
3 Cuire les tagliatelles à l'eau salée, les égoutter, incorporer la crème fraîche et 5 feuilles de basilic ciselées.
4 Dresser les assiettes.

Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur

Vous pouvez également accompagner ce plat avec des pommes de terre rôties.