

Goûtez - le !

TAGLIATELLES A L'EMINCE DE JAMBON FUME

Pour 4 personnes :

- 4 échalions ou échalotes
- 2 tomates
- 600 g de tagliatelles
- 4 tranches de jambon fumé ou saumon fumé
- crème fraîche liquide (allégée pour ceux et celles qui surveillent leur ligne)
- gruyère râpé

Faire blondir de l'échalion (le goût est plus fin) ou à défaut de l'échalote dans votre sauteuse avec une ou deux tomates coupées en dés

Ajoutez vos tagliatelles cuites et votre émincé de jambon fumé (possibilité de remplacer par un émincé de saumon)
Ajouter un peu de crème liquide et du gruyère râpé

Bon appétit !