



Seafood Maison

LA BOUTARGUE



IDÉES RECETTES
La Manufacture

Tagliatelles à la boutargue

Pour 4 personnes

- 100g de **boutargue de la maison Kaviari** en morceaux ou râpée
- 500g de tagliatelles
- 250g de crème fraîche épaisse
- 50g de beurre
- poivre

1. Faire cuire les tagliatelles. Pendant la cuisson, préparer la sauce : faire fondre dans une casserole le beurre, la crème fraîche épaisse et le poivre.
 2. Couper la boutargue en petits morceaux ou râper la et réserver.
 3. Une fois que les pâtes sont cuites, égoutter les et remettre les dans la casserole. Ajouter la sauce et faites chauffer à feu doux pendant quelques minutes en remuant.
 4. Quand les pâtes sont chaudes, ajouter la boutargue et remuer.
- A noter :** la boutargue ne doit pas cuire mais juste chauffer avec les pâtes.