



Les plats principaux

Tagliatelles au fromage frais et au cresson

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de tagliatelles
1 échalote (finement coupée)
1 cuillère à soupe de beurre
1 décilitre de vin blanc
2 décilitres de bouillon de poulet
1 cuillère à soupe moutarde au grain
100 grammes de fromage blanc
1 bouquet de cresson
sel

Méthode de préparation

Cuisez l'échalote 5 minutes dans le beurre pour qu'elle soit translucide. Déglacez avec le vin blanc et faites presque bouillir. Ajoutez le bouillon et faites bouillir aux 2/3. Entretemps lavez et séchez le cresson. Coupez-en la moitié finement. Cuisez les pâtes al dente dans l'eau salée.

Mélangez le fromage blanc avec les échalotes, le cresson finement coupé et la moutarde. Ne laissez pas cuire plus longtemps. Égouttez les pâtes et faites-les tourner dans la sauce. Servez avec le reste des feuilles de cresson.

