



## **HADDOCK AU SAFRAN TAGLIATELLES FRAICHES**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

**Pour le poisson et la sauce : 600 grs de haddock, 20 cl de court bouillon de poisson, un peu de lait, 1 échalote, 1 verre de vin blanc, 10 cl de crème fraîche, 1 dose de safran**

**Pour les pâtes fraîches maison : 200 grs de farine, 2 oeufs,**

**Pour la garniture : carottes, courgettes, haricots verts, etc.. (navets, fenouil, poireaux, petites laitues, morceaux de potiron, enfin ce que vous trouvez dans votre bac à légumes)**

Pour les pâtes fraîches maison : placer 200 grs de farine sur le plan de travail, creuser un puits et casser au milieu les 2 oeufs, ajouter une pincée de sel et incorporer la farine peu à peu avec les doigts jusqu'à obtenir une pâte. Pétrir avec la paume de la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et élastique. Placer la pâte au réfrigérateur dans un papier film pendant 1 heure. Détailler alors en tagliatelles si vous disposez d'une machine à pâtes, sinon, couper la pâte en 2 morceaux, étaler finement chaque morceau au rouleau sur le plan de travail fariné, rouler les bandes obtenues sur elles même pour obtenir un rouleau et à l'aide d'un couteau, couper des morceaux d'environ 1 cm. Séparer les tagliatelles avec les doigts et fariner légèrement. Laisser en attente.

Vous pouvez aussi utiliser des tagliatelles fraîches toutes faites.....

Peler, laver, détailler tous les légumes que vous avez sélectionnés, les placer dans le panier d'un cuit vapeur en mettant d'abord les légumes les plus longs à cuire. Selon les légumes cuire entre 20 et 10 mn.

Enlever la peau du haddock en glissant un bon couteau entre la chair et la peau (c'est facile), détailler en 4 morceaux et les placer dans une casserole contenant moitié lait, moitié eau pour les couvrir de liquide. Placer la casserole sur le feu et amener à ébullition, dès le premier bouillon retirer la casserole du feu, couvrir et laisser pocher le poisson en attendant de préparer le reste de la recette.

Emincer l'échalote, la placer dans une casserole et ajouter le vin blanc. Cuire jusqu'à évaporation complète du liquide, ajouter le court bouillon et faire réduire, terminer par la crème fraîche et la dose de safran.

Porter une casserole d'eau à ébullition, saler, plonger les tagliatelles maison dans l'eau bouillante et cuire 4 mn. Egoutter.

Répartir les tagliatelles dans chaque assiette, disposer le poisson dessus, napper de sauce safran et placer les légumes vapeur tout autour.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**