



NOIX DE SAINT JACQUES AUX TAGLIATELLE A LA CARBONARA

pour 4 personnes :

pâte à tagliatelles :

100g farine de blé + 400g de semoule de blé dur - 4 oeufs entiers - 5 jaunes d'oeufs - 1 càs d'eau - 1 càc de sel –

Mélanger les oeufs entiers et les jaunes dans un saladier ou dans le bol du Kitchen... muni de la feuille. Ajouter la farine et la semoule puis incorporer l'eau et le sel. Mélanger jusqu'à la formation d'une boule qui doit être élastique. Filmer et la conserver au réfrigérateur 2 h00. Détailler la pâte à la machine en tagliatelles.

250g tagliatelles - 20cl crème liquide - 80g parmesan râpé - 4 jaunes d'oeufs - Sel - Poivre du moulin - 16 coquilles Saint-Jacques - 1/2 botte de ciboulette fraîche –

Faire réduire la crème, ajouter le parmesan râpé et réserver.

Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Cuire les pâtes *al dente*, puis les égoutter.

Dans une sauteuse, mélanger les pâtes à la sauce sur feu doux. Dans une poêle, verser 2 càs d'huile d'olive, chauffer. Cuire 2 minutes sur chaque face les noix de Saint-Jacques. Servir dans l'assiette une portion de tagliatelle, disposer les Saint-Jacques, les saler, les poivrer. Saupoudrer de ciboulette ciselée. Disposer au milieu un jaune d'oeuf.

Déguster sans attendre.