

## TAGLIATELLES DE MONTBÉLIARD



 Pour 4 personnes

 Préparation : 10 min

 Cuisson : 10 min

### INGRÉDIENTS

3 saucisses de Montbéliard «Morteau Saucisse»  
350 g de tagliatelles  
25 cl de crème fraîche  
10 tomates cerises  
80 g de parmesan râpé  
1 échalote hachée  
1 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
Sel et poivre

### PRÉPARATION

Cuire les saucisses au préalable suivant les indications sur le produit.

Faites cuire les tagliatelles 10 min. dans une grande quantité d'eau bouillante salée et passez-les rapidement à l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Couvrez et gardez-les au chaud.

Dans une poêle huilée et chaude, faites revenir l'échalote hachée avec les tomates cerises et l'ail écrasé.

Ajoutez les saucisses coupées en dés, puis les tagliatelles égouttées.

Hors feu, versez la crème fraîche et mélangez bien. Servez saupoudré de parmesan râpé.

**Le truc du chef :** Apportez une note de fraîcheur en ajoutant quelques olives (noires ou vertes) et du basilic émincé.