



Spaghetti x St-Jacques x champagne

215kcal/part

Les ingrédients:



6 à 8 Saint Jacques



2 càs de crème légère



+ 1 Échalote



1 paquet de spaghetti LIV

50mL de Champagne



Ciboulette

Ce dont vous avez besoin:

- Sel et Poivre
- 2 càc d'huile
- Ail en poudre
- Passoire
- Planche à découper
- Poêle



La recette:

- 1 Passer les spaghetti sous l'eau, saisir 3 minutes dans une poêle chaude et réserver.
- 2 Émincer l'échalote et la faire revenir dans une poêle huilée. Ajouter le champagne, attendre qu'il s'évapore.
- 3 Verser la crème et les spaghetti. Assaisonner et ajouter de l'ail en poudre et de la ciboulette ciselée.
- 4 Faire snacker les Saint-Jacques dans une poêle huilée. Servir les spaghetti et ajouter les Saint-Jacques et de la ciboulette fraîche.
- 5 C'est prêt, LIV IT !

Petit +
Ajouter un trait de jus de citron



#KONJAKISÉS