

Tagliatelles à l'encre de seiche, cigale de mer, champignons des bois

Ingrédients pour 2 personnes :

6 cigales de mer
100 g de champignons (cèpe, girolles)
1 échalote
1 sachet de bouillon de coquillage à infuser ARIAKE
6 cl de crème liquide
Sel, poivre
100 g de tagliatelles à l'encre de seiche
1 cuillère à soupe d'huile

Préparation :

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile, y dorer les cigales de mer. Réserver.
Nettoyer les champignons, les couper en morceaux, les cuire trois minutes dans la sauteuse. Réserver.
Faire chauffer 33 cl d'eau dans une casserole, la verser sur le sachet de bouillon de coquillage, laisser infuser 8 minutes.
Retirer le sachet.
Remettre les cigales, les champignons, l'échalote hachée dans la sauteuse, verser le bouillon de coquillage, laisser cuire 15 minutes.
Faire cuire les tagliatelles.
Ôter la carapace des cigales, les réserver au chaud.
Ajouter la crème fraîche au bouillon, laisser épaissir, rectifier l'assaisonnement.
Dans le plat de service, disposer les tagliatelles, les cigales, napper de sauce.
Déguster chaud.