

Tagliatelles à la sauge

Par Boris Jouan

Pour 4 personnes :

- 300g de tagliatelles fraîches (ou de pappardelles, spaghettis, linguines...)
- 100g de beurre doux
- 50g de parmesan râpé
- 1l de bouillon de volaille
- 50cl de crème fraîche liquide
- 5 feuilles de sauge (fraîches et entières)
- Poivre et une pincée de noix de muscade râpée

1. Faire cuire les pâtes al dente à l'eau bouillante salée.
2. Faire fondre le beurre à feu doux avec les feuilles de sauge et la noix de muscade sans laisser roussir.
3. Retirer et réserver les feuilles de sauge.
4. Assaisonner les pâtes préalablement égouttées avec le beurre chaud, le poivre, le parmesan et décorer les assiettes avec les feuilles de sauge.

C'est prêt !!!