

Capellini aux œufs de lump

CUISIMAGES

Réf :
4803

Type :
Pâtes

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
3 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de capellini
- 100 g d'œufs de lump
- 1 oignon
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche



Pelez et coupez très finement l'oignon.

Présentez les œufs de lump et la crème fraîche dans des ramequins (préparez à l'avance car les pâtes refroidissent rapidement !)



Plongez les pâtes dans un grand volume d'eau salée bouillante puis égouttez les.

Présentez les pâtes dans une assiette creuse en formant un nid et saupoudrez d'une cuillère à soupe d'oignon.



Répartissez ensuite les œufs de lump et accompagnez d'une cuillère à soupe de crème fraîche.

Servez chaud.



Conseils
Variante
Vin

Mélangez bien le tout et appréciez...

Tavel