



# Tagliatelles aux scampis, crème de curry et chicons



## Ingrédients

500 g de tagliatelles  
500 g de chicons  
300 g de scampis  
500 ml de crème fraîche liquide  
2 c. à s. de curry  
1 c. à s. de curcuma  
1 c. à s. de sucre roux  
1 gousse d'ail  
huile d'olive  
beurre  
sel & poivre

Retrouvez toutes  
nos recettes :



4 personnes



25 minutes

## Préparation

1. Nettoyer les chicons et retirer le cœur. Séparer les feuilles. Les couper en fines lamelles.
2. Faire cuire les lamelles de chicon dans du beurre, saupoudrer de sucre et laisser doucement caraméliser. Assaisonner.
3. Dans un poêlon, amener la crème à frémissement puis ajouter le curry, sel et poivre. Réserver.
4. Dans une grande poêle, faire chauffer un fond d'huile d'olive et jetez-y l'ail émincé puis les scampis. Poivrer.
5. Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée.
6. Incorporer les chicons caramélisés et les scampis à la crème au curry.
7. Mélanger la sauce aux pâtes cuites et servir.