



5 15

Tortiglionis au homard et crème de brie

SERVES
4

PREP TIME
15 minutes

COOK TIME
10 minutes

Nutrition facts

Par portion: calories 524; protéines 27 g; matières grasses 23 g; glucides 52 g; fibres 3 g; fer 2 mg; calcium 158 mg; sodium 462 mg

Des pâtes simplissimes au bon goût de la mer... on adopte!

Ingredients



Tortiglionis 1/2 paquet de
500 g



Crème à cuisson 15% 250
ml (1 tasse)



Brie 125 g, la croûte
enlevée



Assaisonnement pour
poissons et fruits de mer
El-Ma-Mia 15 ml (1 c. à
soupe)



Chair de homard 200 g
(environ 1/2 lb)

[Select all ingredients](#)

Prévoir aussi:

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 45 ml (3 c. à soupe), hachées d'Échalotes sèches

Facultatif:

- 30 ml (2 c. à soupe), haché de persil frais

Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter.
- 2 Dans la même casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Cuire les échalotes de 1 à 2 minutes.
- 3 Ajouter la crème, le brie et l'assaisonnement pour poissons et fruits de mer. Porter à ébullition en remuant.
- 4 Ajouter la chair de homard, les pâtes et, si désiré, le persil. Saler et poivrer. Réchauffer de 1 à 2 minutes.