

## **Baudroie au safran et aux pâtes fraîches**

*Ingrédients pour 4 personnes: 1Kg de baudroie (lotte), 50g de beurre, 1cuillère à soupe d'huile d'olive fruité mûr, sel, poivre, 10 pistils de safran, 2dl de vin blanc sec, 50g de crème fraîche, persil haché.*

*Pour l'accompagnement: 400g de tagliatelles fraîches*

Coupez le poisson en morceaux. Faites-les dorer rapidement dans un mélange d'huile d'olive et de beurre, salez. Mouillez au vin blanc et poivrez. Laissez cuire 10 minutes. Égouttez la baudroie dans un plat. Liez la sauce avec la crème légère et faites réduire afin de la rendre suffisamment onctueuse, ajoutez le safran. Rectifiez l'assaisonnement. Remettez les morceaux de baudroie et laissez mijoter l'ensemble quelques minutes avant de servir. Saupoudrez de persil pour la déco et accompagnez avec les tagliatelles.