Tagliatelles aux scorsonères, beurre citronné et noisettes

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de tagliatelles
12 salsifis
2 citrons
100 grammes de beurre
sel et poivre
1 tasse de noisettes (grossièrement hachées)
1 ravier de cressonnette

Méthode de préparation

1. **Épluchez les scorsonères à l'aide d'un économe. Disposez-les immédiatement dans un bol d'eau glacée additionnée de citron. Coupez-les ensuite en morceaux de 5 cm.**
2. **Faites cuire les scorsonères al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les bien.**
3. **Faites fondre le beurre dans une poêle. Faites cuire les scorsonères en mélangeant jusqu'à ce qu'elles soient légèrement caramélisées. Ajoutez le zeste râpé d'un citron, un peu de jus de citron, du poivre et du sel.**
4. **Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau salée et égouttez-les.**
5. **Mélangez-les avec les scorsonères. Décorez de noisettes et de cressonnette.**