



Linguine au vin rouge

Pour 2 personnes :

- 250 gr de Linguine au vin rouge
- 250 ml de vin rouge
- 1 cuillère à café de fond de veau en poudre
- 20 gr de beurre
- Basilic, sel, poivre et parmesan râpé

Préparation

- Dans une marmite, faire chauffer le vin et diluer le fond de veau, laisser réduire de moitié. Réserver.
- Cuire les Linguine au vin rouge en respectant le temps de cuisson inscrit sur le paquet.
- Réchauffer la sauce et la monter au beurre (laisser fondre le beurre froid dans la sauce chaude et couper le feu, saler et poivrer).
- Égoutter les pâtes et les mélanger dans la sauce, ajouter un peu de basilic.
- Servir avec un peu de fromage râpé.

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

