

Etivaz en sauce sur tagliatelles



Catégorie

Plat



Personnes

3 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

- 250 g. de tagliatelles,
- 25g. de [fromage Etivaz](#) AOC Suisse.
- Un citron,
- Une cuillère à soupe de fonds de volaille.
- 15 cl de crème fraîche.

Préparation

Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole ; prélever les zestes de citron, coupé en deux, presser une moitié.

Faire chauffer dans une petite casserole la crème , ajouter le le **fromage Etivaz** AOC râpé, laisser fondre en remuant avec une cuiller en bois, poivrer, ajouter la cuiller de fond de volaille, le jus et les zestes de citron, laisser une minute sur le feu, garder au chaud.

Plonger les tagliatelles dans l'eau bouillante 4 mn, égoutter, mettre dans un plat et verser dessus la **sauce chaude à l'Etivaz** et déguster.