

# Ingrédients

pour 4 personnes

- 4 joues de légine de 200g
- 20 cl de crème liquide
- 1 feuille de laurier
- 600g de tagliatelles fraîches
- 3 gousses de vanille
- ½ verre de vin blanc sec
- Sel, poivre, thym

# Joues de légine à la vanille Bourbon

## Préparation

Préchauffer le four à 200°C (th.6)

Déposer les joues de légine salées et poivrées dans un plat beurré allant au four.

Ajouter les gousses de vanille fendues dans le sens de la longueur, le thym, le laurier, le vin blanc et la crème fraîche.

Recouvrir le plat de papier aluminium et l'enfourner pendant 8 minutes environ jusqu'à cuisson des joues de légine.

Récupérer la sauce de cuisson et ajouter une noix de beurre et mixer.

Réserver au chaud.

Plonger les tagliatelles dans 1 litre d'eau bouillante salée et ajouter une cuillère d'huile d'olive.

## Présentation

Servir les joues de légine nappées de sauce sur un lit de tagliatelles.

