



### **Tagliatelles sauce aux noix André Zewen ([www.zewen.lu](http://www.zewen.lu))**

- 200 gr de tagliatelles aux œufs
- 80 gr de cerneaux de noix
- 20 gr de noisettes
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil. à soupe de chapelure
- 30 gr de bon parmesan râpé
- 1 cuil. à soupe de marjolaine ou origan frais ou séchés
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge
- 2 cuil. à soupe de yaourt grec
- poivre noir du moulin

Écrasez au mortier noisettes et noix préalablement grillées, l'ail, le parmesan la marjolaine et la chapelure, ajoutez l'huile d'olive et le yaourt, ajustez en sel et poivre. Cuire les pâtes al dente (stoppez 1 minute avant le temps indiqué) et mélangez-les avec la sauce.

---

Une recette à base des noix  
André Zewen



**ANDRÉ ZEWEN**



<http://www.zewen.lu>

Une recette de Bertrand Duchamps  
de l'Atelier de Cuisine Bertrand



<http://www.atelier-de-cuisine.com/>