 **One pan pasta terre-mer**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de tagliatelles**
**- 200 g de fleurettes de brocolis**
**- 160 g de noix de pétoncle**
**- 1 tablette de bouillon aux légumes**
**- 600 g d'eau (1)**
**- 50 g de crème fraîche épaisse**
**- sel & poivre du moulin**
**- Piment d'Espelette**
**- ciboulette**
**- parmesan**

Choisir un récipient à fond large pour que tous les éléments puissent tenir côte à côte.
Déposer les pâtes, les fruits de mer, les brocolis et la tablette de bouillon et une pincée de piment d'Espelette.
Mouiller avec l'eau (1) et porter à ébullition.
Laisser cuire à petits frémissements pendant environ 8 minutes en remuant souvent et délicatement : Les pâtes sont cuites et il n'y a plus d'eau.
Incorporer la crème et remuer.
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
Servir immédiatement dans les assiettes chaudes en saupoudrant de ciboulette ciselée et de parmesan râpé.