

## Nouilles à la vanille sauce aux mûres

### Ingrédients

pour 4 personnes

mûres:

1 dl de porto ou de jus de raisin rouge

1/2 bâton de vanille

2 cs de sucre

400 g de mûres

nouilles:

3 dl de lait

1,8 dl de crème entière

1 bâton de vanille, fendu et raclé

1/4 cc de sel

75 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

400 g de nouilles fraîches

40 g d'amandes, émondées et moulues



### Préparation

1. Mûres: porter à ébullition de porto ou le jus de raisin, la cannelle et le sucre. Ajouter les mûres, éteindre la plaque et laisser tirer 1 à 2 minutes, laisser refroidir. Réserver 1 heure à couvert.
2. Nouilles: porter à ébullition le lait, la crème et le bâton de vanille (graines incluses). Ajouter le sel, le sucre, le sucre vanillé et les nouilles, cuire 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Retirer la casserole du feu, incorporer les amandes.
3. Répartir les nouilles dans des bols chauds, garnir de quelques mûres. Servir le reste des mûres et la sauce à part.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 766 kcal; protéines: 19 g; lipides: 28 g; glucides: 111 g.