

PÂTES AU SAUMON CRÉMEUSES



Cette recette de l'auteur de livres de cuisine britannique Jack Monroe, conçue pour mettre sur la table un repas rapide et bon marché, faisait appel à l'origine à un produit de base appelé "pâte de saumon", qui, d'après les commentaires en ligne, est un produit de commodité qui n'est pas universellement apprécié - et que l'on ne trouve généralement pas sur les étagères des supermarchés américains.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 15 mins
 - **Portions:** 2
-

Ingredients

- Sel casher
 - 5 ou 6 onces de pâtes séchées et façonnées, telles que les campanelles ou les pennes
 - 5 onces de saumon en conserve de bonne qualité, égoutté (sans la peau ni les arêtes)
 - 1/2 tasse de yaourt nature à la grecque, de préférence entier
 - 1/2 petit oignon, haché grossièrement
 - Zeste finement râpé et jus de 1/2 citron
 - Pincée de flocons de piment rouge broyés, ou plus si nécessaire
 - Persil haché, pour servir
-

Préparation

Etape 1

Porter une casserole d'eau à ébullition à feu moyen-vif. Ajouter une généreuse pincée de sel et les pâtes (selon le goût) ; cuire selon les instructions de l'emballage, puis égoutter et remettre dans la casserole. Couvrir sans serrer pour garder au chaud.

Etape 2

Pendant ce temps, mélanger le saumon en conserve égoutté, le yaourt, l'oignon et le zeste et le jus de citron dans un robot de cuisine (mini, si vous en avez un) ; réduire en purée jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Etape 3

Ajouter aux pâtes égouttées, avec la pincée de flocons de piment rouge broyés, en remuant pour les enrober uniformément. Goûter et ajouter plus de sel et/ou de flocons de piment rouge broyés, si nécessaire.

Etape 4

Répartir dans des bols ou à la cuillère dans un plat de service chauffé ; garnir de persil. Servir chaud.