

PÂTES AU SAUMON ET CRÈME



Les pâtes au saumon sont le plat express chic de la semaine. Faites cuire les pâtes. Pendant ce temps, faites chauffer la crème fraîche à feu doux, ajoutez le saumon fumé coupé en lanières, du jus de citron et de l'aneth.

Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
 - **Temps de cuisson:** 12 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 400g de tagliatelles
 - 200g de saumon fumé
 - 25 cl de crème fraîche
 - Jus d'un demi citron
 - 2 cuillères à soupe d'aneth ciselé
 - Poivre
-

Préparation

Etape 1

Faites cuire les tagliatelles al dente. Réservez un peu d'eau de cuisson.

Etape 2

Faites chauffer la crème à feu doux. Ajoutez le saumon fumé coupé en lanières, le jus de citron et l'aneth. Ne faites pas bouillir.

Etape 3

Ajoutez les pâtes à la sauce avec un peu d'eau de cuisson si besoin. Poivrez et servez immédiatement.