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.