

TAGLIATELLES AUX DEUX SAUMONS

4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Difficulté : 1 / 4

Ingrédients :

2 pavés de saumon
4 tranches de saumon fumé
250 g de tagliatelles
3 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de crème
fraîche liquide
2 c. à soupe d'aneth
Sel, poivre

Préparation :

1 - Découpez le saumon frais en petits dés, puis faites-les revenir à l'huile d'olive dans une poêle. Réservez.

2 - Coupez le saumon fumé en fines lamelles.

3 - Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec l'aneth, les dés de saumon et le saumon fumé. Salez, poivrez.

4 - Faites cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée, égouttez-les puis remettez-les à feu doux quelques minutes avec la préparation.

4 - Servez dans un grand plat chaud, en parsemant de feuilles de coriandre fraîche ou de parmesan.



*Suggestion
d'accompagnement :
Blaisac Blanc, servi bien
frais entre 8 et 10°C.*

