TAGLIATELLES
AU SAUMON FUMÉ

Pâtes fraîches

Nb. portions
2

Cuisson
3MIN



INGRÉDIENTS

- **250 gr de tagliatelles Comptoir du Pastier**
- 60 gr de saumon fumé
- 20 cl de crème liquide
- 1 échalote
- 2 brins d'aneth
- ½ citron
- sel
- poivre

RECETTE

- Trancher le saumon fumé en lamelles.
- Émincer finement l'échalote et faire revenir dans une poêle chaude huilée au préalable.
- Zester le citron dans la poêle. Verser la crème, saler légèrement et poivrer.
- Laisser chauffer à feu doux.
- Cuire les tagliatelles selon les indications du paquet.
- À la fin de la cuisson des pâtes, les égoutter puis mélanger les tagliatelles à la crème et aux tranches de saumon fumé.
- Dresser les assiettes, ajouter quelques brins d'aneth et servir immédiatement.