

Pâtes saumon flemme – version 4.0



Ingrédients pour deux personnes

- Des pâtes (ici des Tortis)
- 2 pavés de saumon ficelle
- 100 g de petits pois surgelés
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe d'aneth surgelée
- 5 cl de vin blanc
- 20 cl de crème liquide entière
- Sel, poivre

Porter une casserole d'eau à ébullition, plonger les pavés de saumon dedans, couvrir et couper le feu. Laisser pocher une quinzaine de minutes.

Faire cuire les petits pois au micro-ondes.

Pendant ce temps, éplucher et émincer l'échalote et la faire revenir dans un peu de beurre. Quand elle est fondante, ajouter le vin, porter à ébullition et laisser bouillonner une ou deux minutes. Baisser le feu, ajouter les petits pois et le saumon effeuillé, puis la crème, l'aneth et un peu de sel et de poivre. Couvrir et maintenir au chaud.

Faire cuire les pâtes (*al dente* de préférence), les égoutter et les remettre dans la casserole. Verser la sauce, faire chauffer deux minutes et servir immédiatement.