



Pâtes au Saumon Fumé

Pour 4 personnes

500 g de pâtes
1 barquette (200—300 g) de saumon fumé
3 dl de crème
100 g de Parmesan
Sel, poivre
Aneth (sec ou mieux, frais)

Cuire les pâtes.

Egouttez-les et laissez-les dans la passoire avec un couvercle pour les garder au chaud.

Remettre la casserole sur le feu, mettez la crème et porter à ébullition.

Ajouter le saumon fumé découpé en fines lanières.

Ajouter le parmesan et laisser cuire 2 minutes.

Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).

! Attention, le saumon fumé et le parmesan sont déjà salés !

Dresser les pâtes dans les assiettes et verser la sauce au saumon dessus.

Décorer avec de l'aneth.