

# PÂTES AU SAUMON FUMÉ ET À LA CRÈME

Recette par **Chef Damien**

Un grand classique qui fait toujours plaisir.

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché**

Temps de préparation : **10 min** Temps de cuisson : **10 min**

## Ingrédients (4 personnes)

400 g de pâtes courtes de votre choix  
20 cl de crème liquide entière  
150 g de saumon fumé  
1 échalote  
1 noix de beurre  
Quelques brins d'aneth  
Sel  
Poivre du moulin

## Matériel

Casserole  
Passoire  
Poêle



## Préparation

### ÉTAPE 1 :

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée selon le temps indiqué sur le paquet.

### ÉTAPE 2 :

Dans une poêle faites revenir l'échalote ciselée dans une noix de beurre à feu doux. Ajoutez ensuite la crème et laissez la réduire, afin que le mélange soit onctueux. Salez et poivrez la préparation.  
Coupez le saumon fumé en lanières.

### ÉTAPE 3 :

Ajoutez ensuite les pâtes, le saumon fumé coupé en lanières et mélangez bien.  
Ajoutez l'aneth et servez votre plat.

## Le conseil de Chef Damien

Le saumon fumé peut être remplacé par du saumon frais à faire cuire au préalable en le laissant mi-cuit.