



Pâtes au saumon frais



5 pers



30 mn

Les ingrédients

- 500 g de pâtes fraîches
- 1 filet de saumon frais
- 35 cl de crème fraîche
- 1 noix de beurre
- Parmesan râpé
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée.

Etape 2

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une poêle et y ajouter la crème fraîche.

Etape 3

Une fois la crème bien chaude, y plonger les dés de saumon. Quand ils sont cuits, saler et poivrer.

Etape 4

Egoutter les pâtes, les disposer dans un plat et napper de crème au saumon.

Etape 5

Servir avec du parmesan.

