Pâtes au saumon, crème, aneth et citron

Des tagliatelles enrobées d'une sauce crémeuse au saumon, rafraîchie par l'aneth et le citron. Prêt en un quart d'heure.

4 personnes	10 min préparation	20 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 350 g de tagliatelles
- 1000 ml d'eau
- 300 g de pavés de saumon
- 2 échalotes
- 20 g de beurre
- 200 g de crème liquide
- 1 jus de citron
- 1 c. à soupe d'aneth
- 2 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher les échalotes.
   4 sec / vitesse 5
2. Ajouter le beurre et faire revenir.
   2 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le saumon en cubes, la crème, le citron et 1 c. à café de sel, puis cuire.
   6 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Transvaser la sauce et rincer le bol.
5. Cuire les pâtes avec l'eau et le sel restant.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Égoutter, mélanger avec la sauce et parsemer d'aneth.

Le conseil de Tiha
Garde un peu d'eau de cuisson des pâtes pour détendre la sauce si besoin.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.