

Pâtes au saumon

➤ Ingrédients ➤

Pour une personne :

- 100 à 150 g de pâtes
- 70 g de saumon fumé
- 15 cl de crème fraîche
- ½ CàC d'aneth
- poivre



15 minutes

- Mettez l'eau à bouillir et laissez cuire les pâtes selon le timing recommandé et égouttez.
- Pendant ce temps, dans une autre casserole, placer la crème fraîche, le saumon, l'aneth et le poivre et faites chauffer doucement. Évitez l'ébullition.
- Versez la sauce sur vos pâtes et bon appétit !

Variante : vous pouvez accompagner ces pâtes d'épinard ou de brocoli.

