

Les tagliatelles au saumon fumé

Ingrédients pour 4 personnes :

500g de tagliatelles fraîches
250g de saumon fumé en tranches
50g de parmesan rapé
50g de beurre
20cl de crème fraîche
1 verre de vin blanc sec
2 c. à soupe de farine
1 c. à café de moutarde
poivre

LA SAUCE

Couper le saumon fumé tranché en petits rectangles ou lanières.



Dans une casserole moyenne, faire fondre 50g de beurre à feu doux, le laisser cuire quelques minutes.



Ajouter 2 cuillères à soupe de farine et mélanger au fouet. Laisser cuire quelques minutes à feu doux jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.



Verser le verre de vin blanc en continuant à remuer au fouet jusqu'à ce que la sauce prenne.

Ajouter ensuite 20cl de crème fraîche épaisse et fouetter jusqu'à obtenir une sauce bien homogène.



Assaisonner d'une cuillère à café de moutarde, ainsi que d'une pointe de poivre.

Verser ensuite 30g de parmesan râpé, bien mélanger au fouet, puis ajouter les 2/3 du saumon fumé et laisser mijoter à feu très doux.



LES PATES

Pour 4 personnes : 500g de tagliatelles fraîches
(ou 300g de tagliatelles sèches)

Faire cuire les tagliatelles dans 5 litres d'eau non salée (le saumon fumé est très salé).

Arrêter la cuisson lorsque les pâtes sont "al dente" (3-4 minutes pour des pâtes fraîches, environ 8 minutes pour des pâtes sèches).



LE SERVICE

Egoutter les tagliatelles, les répartir dans 4 assiettes.

Napper de sauce au saumon fumé, saupoudrer du reste de parmesan et disposer au centre le reste du saumon fumé.

