

Pâtes au saumon sauce citronnée



Pour deux personnes

- Des pâtes (des Mafalde cette fois)
- Deux pavés de saumon ficelle (ou nature, ou fumé)
- 1 échalote
- 20 cl de crème épaisse
- 5 cl de vin blanc (du rosé pour finir une bouteille pour moi, mais c'est meilleur avec du blanc)
- 100 g de petits pois surgelés
- Le zeste d'un citron bio
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée

Porter une casserole d'eau à ébullition. Lorsqu'elle bout, plonger les pavés de saumon, couvrir et sortir du feu. Laisser pocher une dizaine de minutes puis retirer les pavés et les déposer sur une assiette pour qu'ils refroidissent.

Eplucher et couper finement l'échalote. La faire revenir dans un peu de beurre. Lorsqu'elle est fondante, verser le vin, porter à ébullition et laisser le vin d'évaporer.

Faire cuire les petits pois au micro-ondes et les mettre dans la poêle avec les échalotes. Mélanger, ajouter le saumon effeuillé, un bon tour de moulin à poivre puis la crème.

Couvrir et laisser chauffer à feu doux.

Faire cuire les pâtes, les égoutter et les remettre dans la casserole.

Ajouter à la sauce à la crème le zeste de citron et la ciboulette, mélanger, verser dans les pâtes et mélanger une minute (sur une source de chaleur car les pâtes refroidissent vite). Servir et déguster immédiatement en réfléchissant à la prochaine recette de pâtes.