

Tagliatelle au saumon fumé, crème et aneth

Par : *La belle vie*

Nb. portions : **2** (3.54€/pers.)

Temps de préparation : **5mn**

Temps de cuisson : **10mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Un classique des plats réconfortants, qui souvent fait l'unanimité. Un peu de crème, mais surtout du saumon qui se marie à merveille avec l'aneth.

Ingrédients :

- **250 g** de Pâte tagliatelle
- **80 g** de Saumon fumé
- **100 ml** de Crème fraîche épaisse
- **2 brin** de Aneth frais
- **1 pièce** de Citron jaune



Etapas de préparation :

- 1** Portez à ébullition un grand volume d'eau salé.
- 2** Pendant ce temps, découpez le saumon fumé en lanière puis chauffez la crème.
- 3** Rajoutez dans la crème un peu de jus de citron et assaisonnez. Ne mettez pas trop (voire pas du tout) de sel car le saumon fumé est déjà bien salé.
- 4** Rassemblez les pâtes avec la crème, rajoutez le saumon fumé et l'aneth.