

## **Pâtes au Saumon Fumé et Crème**

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

400 g de pâtes (spaghetti ou tagliatelles) : environ 1,00 €

200 g de saumon fumé (vous pouvez aussi utiliser des restes de poisson ou un autre type de poisson fumé) : environ 2,50 €

200 ml de crème fraîche : environ 1,00 €

1 oignon : environ 0,20 €

1 cuillère à soupe d'huile d'olive : environ 0,20 €

Sel et poivre : à votre goût

Aneth ou ciboulette (facultatif) : environ 0,10 €

**Coût total : environ 4,30 €**

### **Instructions :**

#### **Étape 1 : Cuire les pâtes**

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet. Égouttez-les et réservez.

#### **Étape 2 : Préparer la sauce au saumon**

1. Pendant que les pâtes cuisent, émincez l'oignon.
2. Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon et faites revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide.
3. Ajoutez la crème fraîche dans la poêle et mélangez bien. Laissez mijoter pendant quelques minutes.

#### **Étape 3 : Incorporer le saumon**

1. Découpez le saumon fumé en morceaux, puis ajoutez-le à la sauce. Assaisonnez avec du sel, du poivre, et l'aneth ou la ciboulette si vous en utilisez. Laissez cuire encore 2-3 minutes pour bien réchauffer le saumon.

#### **Étape 4 : Mélanger le tout**

1. Ajoutez les pâtes cuites à la poêle avec la sauce au saumon. Mélangez délicatement pour enrober les pâtes de sauce.

#### **Étape 5 : Servir et déguster !**

**Servez chaud et savourez ce plat savoureux et réconfortant !**

## Astuce :

Pour un peu de croquant, vous pouvez ajouter un peu de zeste de citron sur le dessus avant de servir.

Cette recette de **Pâtes au Saumon Fumé et Crème** est idéale pour un dîner rapide et économique.

