

PÂTES AU SAUMON ET AUX ASPERGES VERTES



Ingrédients



- 200g de pâtes complètes
- 10 asperges vertes
- 10 champignons de Paris
- 2 pavés de saumon frais
- 250 ml de bouillon de légumes
- 1 échalote
- 25 cl de crème liquide
- Aneth
- Sel, poivre

Préparation

- Faites cuire les asperges dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les puis coupez-les en 4.
- Faites cuire les pâtes selon les indications de l'emballage. Egouttez et réservez.
- Ciselez l'échalote finement. Faites revenir l'échalote dans le bouillon et laissez réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la casserole. Réservez.
- Enlevez la peau des pavés de saumon et découpez en cubes d'environ 1 cm de côté.
- Nettoyez les champignons, et découpez-les en quatre.
- Versez la crème dans la réduction précédemment réalisée, portez à ébullition.
- Ajoutez les morceaux de saumon et les champignons, laissez cuire 2-3 minutes.
- Ajoutez enfin les asperges et les pâtes et l'aneth.
- Laissez cuire encore quelques minutes en mélangeant. Poivrez, salez si besoin

