



PÂTES AU SAUMON FUMÉ ET À LA ROQUETTE



2 pers.



15 min.



890 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

100g. de mascarpone / 180g. de saumon fumé en lamelles / Un peu de roquette

FOND DE PLACARD

200g. de pâtes / 1 oignon / 2dl. de vin blanc / 1cc. de féculle de maïs / Beurre / Sel / Poivre

Pâtes. Porter l'eau à ébullition avec une pincée de sel. Lorsque l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire environ 12 minutes.

Oignon. Éplucher et couper finement l'oignon.

Sauce au saumon fumé. Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle et ajouter l'oignon. Remuer quelques instants, puis verser le vin blanc, porter à ébullition et ajouter la féculle de maïs. Laisser mijoter le tout 5 minutes. Enfin, ajouter le mascarpone et bien mélanger, puis ajouter le saumon et une bonne poignée de roquette. Mélanger le tout et poivrer.

Finitions. Mélanger les pâtes avec la sauce au saumon et déposer quelques feuilles de roquette sur le dessus du plat.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.