

## Tagliatelles au saumon crème

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 20 minutes

### Ingrédients:

- |                       |               |
|-----------------------|---------------|
| - TAGLIATELLES        | 400g          |
| - SEL                 |               |
| - POIVRE              |               |
| - SAUMON              | 400g de coeur |
| - CREME FRAICHE       | un peu        |
| - PERSIL              |               |
| - FARINE              | 1 c à soupe   |
| - LAIT                | 30 cl         |
| - EAU                 |               |
| - CUBE(S) DE BOUILLON | 1 de poisson  |
| - MARGARINE           | un peu        |
| - PERSIL              |               |

### Recette:

- Faites cuire les tagliatelles dans l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Pendant ce temps, pochez le saumon dans de l'eau salée et poivrée avec le cube de bouillon de poisson.
- Egouttez-le et coupez-le en morceaux. Conservez une partie du bouillon de poisson.
- Faites fondre un peu de beurre dans une casserole, ajoutez la farine puis le lait en fouettant. Laissez épaissir (pas trop).
- Ajoutez (selon votre goût), un peu de bouillon de poisson à la sauce blanche. Laissez épaissir en fouettant (pas trop). Ajoutez ensuite les morceaux de poisson à la sauce ainsi que le persil.
- Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les et remettez-les dans la casserole. Ajoutez un peu de crème fraîche et la sauce blanche au poisson. Mélangez bien et servez sans attendre.