



TAGLIATELLES SURPRISE

INGREDIENTS

200g de pois gourmands
20 tomates cerises
1 bouquet d'aneth
1 piment vert
3 tranches de saumon fumé
125g de fromage frais
4CS de crème fraîche allégée
100ml de lait écrémé
250g de tagliatelles

Faire cuire 5min des pois gourmands dans de l'eau bouillante salée. Les couper en 2.
Couper des tomates cerises en 3, ciseler de l'aneth, trancher en petits morceaux un piment vert. Couper en carrés 3 tranches de saumon fumé.
Dans un bol, mettre le fromage frais, la crème fraîche et le lait. Faire chauffer doucement pour épaissir.
Faire cuire des tagliatelles fraîches.
Dans l'assiette, disposer tagliatelles, saumon fumé, pois gourmands, tomates et piment, arroser de 2-3 CS de sauce fromagée, parsemer d'aneth.
Déguster