



# PÂTES AU SAUMON

## INGREDIENTS

350g de pâtes  
200g de saumon fumé  
8CS de fromage blanc  
1 bouquet d'aneth  
1/2 citron  
poivre  
Baies roses

Faire cuire les pâtes. Égoutter, réserver.  
Couper le saumon fumé en lamelles.  
Dans un bol mélanger le fromage blanc avec quelques brins d'aneth ciselés.  
Ajouter le jus de citron et poivrer.  
Mélanger le saumon avec les pâtes et la crème.  
Servir en saupoudrant d'aneth et de quelques baies roses.  
Déguster.