



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, réservrer.
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.