

## **Pâtes au saumon et ciboulette**

Voici comment transformer un simple plat de **pâtes** en un repas savoureux\* et inoubliable... (non je n'exagère pas du tout... ^^). **Du saumon fumé, de la ciboulette, des tomates séchées...** Ça se passe de blabla croyez-moi !



**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 15 min**

### **Les ingrédients pour 4 personnes :**

250 g de grosses pâtes (de type Pipe Rigate)

150 g de saumon fumé (4 tranches environ)

2 échalotes

20cl de crème liquide

1 belle botte de ciboulette (ou 1 bonne cuillère à soupe bombée de ciboulette congelée)

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à soupe de jus de citron

Poivre

Huile d'olive

3 grosses feuilles de tomates séchées à l'huile d'olive



**Préparation :**

1. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée (10 min environ).
2. Coupez le saumon en petites lanières. Émincez les échalotes et coupez les tomates séchées en petits morceaux.
3. Dans une grande poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive et ajoutez les échalotes. Faites-les revenir 1 à 2 minutes. Ajoutez la crème liquide, la moutarde et la ciboulette ciselée. Mélangez bien et faites cuire 1 minute. Ajoutez le saumon et remuez, puis le jus de citron. Poivrez et mélangez bien.
4. Lorsque les pâtes sont cuites et égouttées, transvasez-les dans la poêle et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez enfin les tomates séchées et servez aussitôt.

\* Recette trouvée sur le blog [ChefNini](#)