



Tagliatelle au saumon, petits pois et haricots mange-tout

Ingrédients pour 4 personnes

- 400g de tagliatelles fraîches
- 200g de saumon frais
- 50g d'œufs de poisson
- 200g de petits pois surgelés
- 200g de haricots mange-tout
- 100ml de crème fraîche liquide
- Aneth
- Sel, poivre

Préparation

1. Faire cuire le saumon au four durant une quinzaine de minutes
2. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition
3. Plonger les tagliatelles, les pois mange-tout et les petits pois dans l'eau
4. Dès la reprise de l'ébullition, faire cuire le temps indiqué sur le paquet
5. Egoutter les pâtes et les légumes
6. Émietter le saumon.
7. Ajouter le saumon cuit émietté aux pâtes ainsi que les oeufs de poissons, la crème et l'aneth. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire