



Tagliatelle vertes et blanches au saumon

Ingrédients pour 4 personnes :

- 350g de tagliatelle fraîches
- 400g courgettes
- 150g de petits pois surgelés
- 400g de saumon frais
- Basilic frais
- 60g de fromage frais type Philadelphia
- 60g de yaourt à la grecque

1 Mettez le saumon au four à 200°C durant 15 minutes dans un récipient fermé

2 Mettez une grande casserole d'eau salée à bouillir

3 Taillez les courgettes en tagliatelles

4 Faites cuire les tagliatelles fraîches dans l'eau selon le temps indiqué

5 2 minutes avant la fin de la cuisson des pâtes, ajoutez les petits pois.

6 Attendez la reprise de l'ébullition et égouttez.

7 Cuisez les courgettes à la vapeur (au-dessus des pâtes) ou faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive

8 Mélangez les pâtes avec les courgettes, le fromage frais et le yaourt à la grecque

9 Ajoutez le saumon cuit émietté

10 Assaisonnez avec les herbes