



Pâtes au saumon et sauce au citron

Le saumon rencontre une sauce citronnée crémeuse et des petits pois. Un plat de pâtes simple, prêt en moins de 30 minutes. L'important est de ne pas cuire le saumon trop longtemps pour qu'il reste bien juteux.

Ingrédients pour 2 à 3 personnes

- 2 filets de saumon
- 50 à 100 g de petits pois
- 1 dl de vin blanc
- 1 tombée de crème
- 1 cs de beurre
- zeste d'un demi-citron
- jus d'un demi-citron
- pâtes au choix (p. ex. fusilli)
- huile d'olive
- sel et poivre
- parmesan ou pecorino

Préparation

1. Couper le saumon en dés d'environ 1 cm, saler et laisser reposer 30 minutes.
2. Faire chauffer une poêle à feu vif avec un peu d'huile d'olive. Saisir le saumon de toutes parts, puis le retirer de la poêle et réserver.
3. Dans la même poêle, faire revenir brièvement les petits pois. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire presque entièrement.
4. Ajouter la crème, le beurre, le zeste et le jus de citron. Saler et poivrer.
5. Faire cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau salée et les ajouter directement à la sauce.
6. À la fin, incorporer délicatement le saumon et le réchauffer un court instant.
7. Mélanger avec du parmesan ou du pecorino fraîchement râpé et servir immédiatement.

Recommandation de vin:

Vache d'Automne Viognier Pays d'Oc IGP

