

Tagliatelles au saumon et à la crème



Attention aux amateurs de pâtes: voici une bombe gustative de la cuisine italienne - des tagliatelles aromatiques au saumon et à la crème.

Lorsqu'on prépare une recette au saumon fumé, il vaut toujours mieux en acheter suffisamment car la tentation est forte d'en manger déjà pendant la préparation. Si on ajoute encore un peu de crème, quelques tomates-cerises et des herbes fraîches au saumon, cela devient un vrai rêve!

Mais attention: celui qui veut impressionner ses hôtes italiens avec ces délicieuses tagliatelles, ne devrait en aucun cas servir du parmesan! A ce niveau, les Italiens sont extrêmement conservateurs: le fromage et les pâtes au poisson ne s'assemblent pas. Point terminé.

- 500 g de tagliatelles
- 160 g de saumon fumé, coupé en morceaux
- 14 tomates cerises, coupées en quarts
- 2,5 dl de demi-crème
- 1 gros oignon émincé
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 3 dl de vin blanc
- 2/3 cs de purée de tomate
- Aneth, 5 à 6 feuilles de basilic frais, sel et poivre
- Un peu d'huile d'olive

1. Réchauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites blondir l'oignon et l'ail.
2. Ajoutez les quarts de tomates cerises, réduisez la chaleur, mettez le couvercle et laissez mijoter à feu doux pendant environ 5 minutes.
3. Ajoutez la purée de tomates et laissez mijoter pendant 1 à 2 minutes.
4. Ajoutez le saumon fumé, faites revenir le tout pendant 1 minute, puis déglacez avec le vin blanc.
5. Laissez mijoter à petit feu jusqu'à ce que le vin blanc soit réduit de moitié et ajoutez les herbes entre-temps.
6. Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau salée, puis cuisez les tagliatelles jusqu'à ce qu'elles soient «al dente».
7. Pour terminer, ajoutez la demi-crème à la sauce et laissez-la mijoter à petit feu pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle ait la consistance souhaitée.
8. Assaisonnez la sauce et servez-la avec les tagliatelles. Temps de préparation environ 30 minutes

Domiziana Méditerranée AOC Rosé

Robe rose tendre. Nez de baies rouges, avec des notes florales. Bouche moyennement pleine, à l'acidité séveuse. Finale fraîche et persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

