



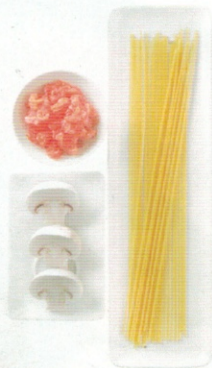
# Bolognaise de saumon



Isabelle  
Nord-Pas de Calais

Pour 5 pers. doubler la recette

## Le Marché



	300		
• 120 g de spaghetti		11	30
• 250 g de champignons de Paris frais		0	0
• 1 CS d'huile d'olive		3	4
• 120 g de saumon frais haché		6	0
• 1 boîte moyenne de tomates pelées		0	0
• 2 CS de parmesan		2	2
• Sel, poivre		0	
			36

- 1 Dans une casserole, faire chauffer de l'eau salée et faire cuire les pâtes « al dente » en suivant les indications du produit.
- 2 Nettoyer, couper les champignons en lamelles et les cuire dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter le haché de saumon et les tomates pelées. Bien poivrer. Laisser mijoter 5 minutes, sur feu doux.
- 3 Dans les assiettes chaudes, répartir les spaghetti, ajouter la sauce et saupoudrer de parmesan. Déguster chaud.

Pour 5 pers. doubler la recette

