

FILET DE SAUMON

et ses pâtes aux poireaux



Par personne



Préparation:

10 minutes

Cuisson:

20 minutes

Pour 2 personnes:

12 120 g de tagliatelles sèches

0 Sel

0 500 g de poireaux

11 2 filets de saumon (de 100 g)

0 1 cc de jus de citron

0 Gros poivre

1 1 cc d'huile végétale

0 1/2 cc de curcuma

1. Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée en suivant les instructions de l'emballage. Laver et couper en rondelles les poireaux. Ajouter les poireaux aux pâtes env. 4 minutes avant la fin de la cuisson.

2. Rincer et éponger les filets de saumon. Arroser de jus de citron. Saler et poivrer. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire sauter les filets de saumon env. 5 minutes de chaque côté.

3. Jeter l'eau de cuisson des pâtes et des poireaux. Affiner avec le curcuma. Saler et poivrer. Répartir les pâtes et les poireaux sur des assiettes. Servir avec les filets de saumon.