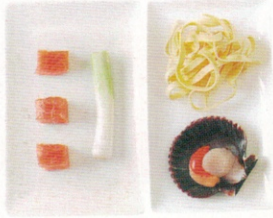


Très bon



Tagliatelles et saint-jacques aux deux saumons

Le Marché



- 300 g de poireaux
- 300 g de filets de saumon frais
- 100 ml de vin blanc sec
- 300 g de noix de Saint-Jacques
- 5 CS de crème fraîche à 15 %
- 300 g de tagliatelles fraîches
- 80 g de saumon fumé
- 1 CS d'aneth
- Sel, poivre ou piment d'Espelette

- 1 Dans une sauteuse profonde, faire fondre les poireaux effilés. Ajouter les filets de saumon frais, les laisser s'émietter puis verser le vin blanc. Assaisonner à votre convenance (sel, poivre ou piment d'Espelette). Compléter avec les noix de Saint-Jacques, cuire 6 minutes et lier le tout avec la crème.
- 2 Pendant la cuisson des Saint-Jacques, cuire les tagliatelles dans un grand volume d'eau bouillante salée, 3 minutes.
- 3 Disposer les tagliatelles, les napper avec la préparation et disposer le saumon fumé après l'avoir détaillé en lamelles. Saupoudrer d'aneth avant de servir.