

Spaghetti à la crème de saumon fumé

C'est la recette de maman

Pour 5 personnes, car nous sommes 5 à la maison

Ingrédients

500 gr de spaghetti

10 tranches de saumon fumé, gardez 2 tranches pour la déco

50 cl de crème fraîche entière liquide

1 citron

De l'aneth déshydraté

Sel, poivre

Dans une cocotte cuire les spaghettis dans un grand volume d'eau salée
Selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet

Dans une casserole, mettre 75 cl de crème fraîche liquide, on ajoute les 8 tranches de saumon fumé entières, on chauffe le tout, en mélangeant délicatement.

Le saumon va alors s'émietter, on laisse cuire jusqu'à ce que la sauce s'épaississe, on ajoute ensuite de l'aneth et on mélange doucement

Égouttez les spaghettis

Puis les répartir dans chaque assiette

Mettre une bonne louche de sauce à la crème de saumon bien chaude quelques lanières de saumon fumé en déco et on termine par une rondelle de citron, nous on presse le citron sur les spaghettis

Bien sur pour celui qui aime et qui le souhaite