

Coquillettes and co au saumon fumé

Coquillettes parce que je n'avais que ça dans le placard mais cette recette peut très bien s'adapter à d'autres pâtes : macaroni, tagliatelles, torsades....

Je les ai préparées pour mes filles qui ont beaucoup aimé, il n'en restait plus dans le plat !!!

Composition
pour 4 personnes

400 g de coquillettes
3 tranches de saumon fumé
20 cl de fumet de poisson
20 cl de crème liquide
Ciboulette
Gros sel

Ustensiles : 1 couteau, 1 grande casserole, 1 petite casserole, 1 verre doseur, 1 cuillère en bois, 1 fouet



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Faire bouillir 2 litres d'eau dans une grande casserole, saler avec du gros sel et y plonger les pâtes. Remuer avec une cuillère en bois et baisser le feu à la reprise d'ébullition. Laisser cuire selon les indications du paquet ; les goûter pour vérifier que la cuisson est à votre convenance.

Détailler les tranches de saumon en lamelles et réserver.

Dans une petite casserole mettre le fumet de poisson et la crème liquide à réduire de moitié en fouettant régulièrement.

Nettoyer la ciboulette, la ciseler et l'ajouter au dernier moment à la sauce.

Egoutter les pâtes, les mettre dans un plat de service, les arroser de sauce. Ajouter les lamelles de saumon fumé (en conserver 3 ou 4 pour la décoration) et mélanger.

Servir immédiatement.