

# Pâtes au saumon et au curry

Source :  
ELLE à table  
N° 62 - janvier/février 2009

Proposée avec des produits surgelés, je l'ai cuisinée avec des produits frais avec des pâtes pour les enfants et pour nous avec du riz basmati ; les enfants ont aimé, nous aussi...

---

## Composition pour 4 personnes

3 pavés de saumon  
1 échalote  
1, 5 c. à café de curry  
10 cl de bouillon de légumes  
20 cl de crème liquide  
400 à 500 g de pâtes  
Aneth  
Huile d'olive  
Huile  
Gros sel  
Sel, poivre

---

Ustensiles : 1 verre doseur, 1 c. à café, 1 couteau, 1 cocotte en fonte, 2 casseroles, 1 cuillère à soupe, 1 fouet

---

Préchauffer le four à 180° C.

Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une cocotte en fonte, déposer les pavés de saumon et les faire revenir 5 minutes. Saler, poivrer.  
Enfourner pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, faire chauffer un peu d'huile dans une casserole. Peler et émincer une échalote et la faire revenir dans l'huile chaude. Ajouter le bouillon de légumes, la crème liquide et le curry. Mélanger au fouet et laisser réduire sur feu doux pendant une dizaine de minutes ; la sauce doit être onctueuse.

Faire bouillir 2 litres d'eau dans une casserole, ajouter du gros sel puis les pâtes et les laisser cuire selon le temps indiqué sur le paquet.  
Les égoutter et les mettre dans un plat de service.

Ciseler l'aneth et l'incorporer à la sauce. Verser la moitié de la sauce sur les pâtes, mélanger.

Détailler les pavés de saumon en morceaux et les disposer sur les pâtes.  
Servir accompagné du reste de sauce versé dans un saucier.