

Tagliatelles à l'oseille et au saumon



Pour 2 personnes:

- 200 g de tagliatelles
- 1 boîte de saumon au naturel de 120 g égoutté (ou un pavé de saumon frais cuit à la vapeur)
- 3 cs d'oseille hachée surgelée (\approx 50 g)
- 1 échalote
- 10 cl de crème liquide
- 3 cs de cancoillotte au vin blanc
- 1 noix de beurre
- sel, [poivre 5 baies](#) [Délices d'épices](#)

Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, faire fondre l'échalote émincée dans une sauteuse avec la noix de beurre. Ajouter l'oseille surgelée et laisser fondre à feu doux.

Verser la crème puis la cancoillotte, et laisser chauffer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Saler légèrement. Ajouter le saumon grossièrement émietté.

Égoutter les pâtes et les ajouter dans la sauteuse. Bien les enrober de sauce et servir bien chaud saupoudré d'un tour de moulin à poivre 5 baies.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>