Saumon au vin blanc et parmesan - 2p



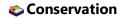
<u>Difficulté</u>:

Prix:









3j au réfrigérateur

Peut être réchauffé

Ingrédients:

- 300-400g de pâtes
- 2 morceaux de saumon
- 100g de parmesan
- 40cl de crème fraiche
- Sel, Poivre, Muscade, Paprika
- 5cl de vin blanc

<u>Temps de préparation :</u> **5min** <u>Temps de repos :</u> ---

Temps de cuisson : 10-20min

Temps Total: 15-25min

Matériel nécessaire:

- 1 casserole (pour les pâtes)
- 1 casserole/poêle (pour la sauce)

#0007

- Pour commencer, remplir une casserole d'eau et faire bouillir l'eau à feu fort.
 Puis mettre les pâtes dans l'eau lorsqu'elle est menée à ébullition, baisser le feu légèrement pour ne pas faire déborder la casserole.
- 2) Pendant ce temps, **mettre deux noisettes de beurre dans une poêle et la mettre** à feu moyen. Puis, **ajouter le saumon.**
- 3) Gouter les pâtes de temps en temps jusqu'à ce que la cuisson vous satisfait (l'idéal est d'attendre que les pâtes soit bien moelleuses). **Ajouter deux pincées de sel, de poivre, de muscade et une cuillère à café de paprika** sur les morceaux de saumons, d'un côté puis de l'autre.
- 4) Une fois le saumon cuit, **ajouter le vin blanc puis la crème dans la poêle à <u>feu</u> <u>moyen</u>, et touiller pour que la <u>crème devienne liquide et imprégnée des graisses, du vin blanc et des épices</u>.**
- 5) **Ajouter le parmesan** de manière homogène dans la poêle et mélanger avec la sauce.
- 6) Une fois que les pâtes sont cuites, **les égoutter et les mettre dans un plat à part.** (Vous pouvez rajouter du beurre ou de l'huile d'olives pour éviter que les grains ne collent.)
- 7) Servir le plat séparé avec la poêle d'un côté et la casserole de pâtes de l'autre!

#0007 2