



NOUILLES AU SAUMON ET AUX TOMATES SECHÉES

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 cs d'huile olive
- 50 gr d'échalotes émincées finement
- 1,5 dl de vin blanc
- 15 gr de moutarde
- 60 gr de pomodori pelati
- 40 gr de tomates séchées à l'huile, en lanières
- 2 dl de crème 35%
- sel - poivre
- 5 gr de bouillon de légumes
- 1 giclée de jus de citron vert
- 1 pincée de sucre
- -----
- 500 gr de nouilles
- 500 gr de saumon coupé en dés
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 4 tomates cerises rouges et jaunes, coupées en 4
- 1 citron vert coupé en tranche
- 5 feuilles de basilic ciselées

Préparation :

- Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive.
- Déglacer avec le vin blanc et réduire presque à sec.
- Ajouter la moutarde, les tomates pelati et les tomates séchées.
- Verser la crème, assaisonner avec le sel et le poivre.
- Ajouter le bouillon de légumes, le jus de citron et la pincée de sucre.
- Garder en attente.

Finitions :

- Cuire les pâtes.
- Mettre les dés de saumon dans un four à vapeur et les cuire à 100°, 10 min avec un peu de sel.
- Chauffer la sauce, ajouter le piment d'Espelette, les tomates cerises et le basilic.

Dressage des assiettes :

- Poser un nid de nouilles au centre de l'assiette, quelques dés de saumon et ajouter une cuillère de sauce.
Une tranche de citron vert pour finir le coup d'œil !

Une recette très facile à faire. Un délice, ce plat de nouilles, tout pour plaire !!!

Bonne dégustation !