

Spaghetti au saumon croustillant et aux légumes emBoursinés

Ingrédients (pour 2 personnes):

- 250g de pâtes
- 1 poireau (ou 2 selon la taille)
- 100g de champignons de Paris bien blancs
- 2 carrés de Boursin échalotte-ciboulette
- Parmesan
- 200g de saumon frais sans peau
- Beurre
- Huile d'olive

Emincez finement et nettoyez le poireau afin d'enlever la terre qui se trouve éventuellement entre les anneaux.

Nettoyez également les champignons, ôtez le bout du pied qui est terreux, et émincez-les.

Faites-les revenir dans de l'huile d'olive.

Lorsque le poireau est bien tendre, ajoutez le Boursin. Mélangez bien afin qu'il fonde correctement.

Réservez au chaud.

Coupez le saumon en gros cubes, assaisonnez avec sel et poivre, faites-les griller dans un peu de beurre fondu dans une poêle. Retournez-les régulièrement afin que la croûte dorée soit uniforme sur toutes les faces.

Durant ce temps, faites cuire les spaghetti comme vous en avez l'habitude. Puis égouttez-les.

Mélangez les spaghetti aux légumes.

Servez dans les assiettes, puis répartissez les dés de saumon croustillants. Parsemez de parmesan et mangez le tout bien chaud.

