

Pâtes terre mer saumon et chapelure de chorizo



Pour deux personnes

- Des pâtes (Tagliatelle, Pappardelles, Torti, ici des Mafalde corte. On évite juste les pâtes en tube qui vont mieux avec des sauces)
- 1 pavé de saumon ficelle
- 2 cuillères à café de câpres
- 1 morceau de chorizo (environ 100 g)
- 100 g de vieux gouda (ou parmesan, vieux cheddar, vieille mimolette)
- 3 cuillères à café de bonne huile d'olive
- 1 kub or
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée (surgelée de Monsieur P.)

Mettre le Kub or dans une casserole avec de l'eau, porter à ébullition. Lorsque l'eau bout, plonger le pavé de saumon, couvrir et laisser infuser hors du feu.

Découper le chorizo en petits dés et le faire revenir à la poêle (sans ajout de matière grasse). Lorsque les dés de chorizo sont bien grillés, les déposer avec une écumoire sur du papier absorbant et laisser refroidir, puis passer au mixeur pour obtenir une chapelure pas trop fine.

Découper le fromage en petits dés, mettre les câpres dans un petit bol avec l'huile d'olive. Egoutter le saumon et l'effeuiller.

Faire cuire les pâtes (*al dente* de préférence), les égoutter puis les remettre dans la casserole. Ajouter le saumon, le chorizo et les câpres et faire chauffer doucement quelques minutes pour que les saveurs se mélangent. Ajouter ensuite le fromage et la coriandre, mélanger une dernière fois et servir bien chaud.