

Spaghettis au saumon fumé



Pour 4 personnes

- 500 g de spaghettis
- 25 cl de crème fraîche
- 200 g de saumon
- Quelques gouttes de citron
- Coriandre hachée

Faites cuire vos pâtes dans l'eau bouillante salée avec un filet d'huile le temps préconisé...

Pendant ce temps, chauffez la crème et y ajouter le saumon coupé en petites lanières. Ajoutez quelques gouttes de citron et laissez cuire 2 minutes...

Égouttez les pâtes. Répartissez une portion de pâtes dans chaque assiette et recouvrez de sauce...

Saupoudrez de coriandre ciselée et servez sans attendre.