



Les plats principaux

Tagliatelles au saumon et brocoli

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes saumon (en lamelles)
400 grammes de tagliatelles
600 grammes de brocoli
1 citron (le jus)
3 décilitres de crème
100 grammes de parmesan (râpé)
2 cuillères à soupe de persil (haché gros)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau salée et faites-les égoutter. Blanchissez le brocoli 5 minutes et faites-le égoutter. Aspergez les lamelles de saumon de jus de citron puis salez et poivrez.

Mélangez la $\frac{1}{2}$ du parmesan à la crème avec du poivre et du sel. Beurrez un plat à four et mettez-y les tagliatelles. Disposez le saumon et le brocoli par-dessus puis versez la sauce sur le tout.

Saupoudrez avec le reste du parmesan et mettez 30 minutes dans un four préchauffé à 200°. Avant de servir saupoudrez le persil.

