



Les plats principaux

Filet de saumon avec pâtes en sauce au citron vert

Pour 4 personnes.

Ingrédients

5 décilitres de crème fraîche
3 citrons verts
250 grammes de tagliatelle
4 saumon
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à soupe moutarde au grain
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites réduire brièvement 4 dl de crème. Râpez l'épluchure des citrons et ajoutez cela à la crème. Pressez ensuite les citrons et conservez le jus. Cuisez les pâtes al dente. Salez et poivrez légèrement les filets de saumon puis cuisez-les 4-5 minutes de chaque côté dans le beurre.

Entretemps battez le reste de la crème et mélangez-le à la crème réduite avec le jus de citron et la moutarde. Réchauffez brièvement et salez et poivrez. Nappez les pâtes avec la sauce et disposez les filets de saumon par-dessus. Terminez éventuellement avec quelques petites feuilles de citronnelle.

