



Les plats principaux

Saumon en crème à la Toscane avec épinard et tomates séchées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 saumon (filets)
150 grammes de tomates séchées au soleil (hachées gros)
100 millilitres de bouillon de légumes
50 grammes de parmesan (râpé)
200 millilitres de crème entière
150 grammes de mascarpone
50 millilitres de vin blanc sec
400 grammes de tagliatelles
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
4 gousses d'ail (pressées)
150 grammes d' épinards
1 oignon (doux, ciselé)
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Cuisez les filets de saumon dans de l'huile d'olive 3 minutes sur les deux côtés. Retirez-les de la poêle et dans cette même poêle faites fondre une noix de beurre. Faites-y revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez les tomates séchées et cuisez 2 minutes en mélangeant. Déglacez avec le vin blanc et laissez l'alcool s'évaporer. Ajoutez le bouillon et faites réduire un peu.

Régalez le feu bas et ajoutez le mascarpone et la crème. Laissez mijoter doucement durant 5 minutes puis salez et poivrez. Ajoutez les épinards et laissez-les réduire. En mélangeant incorporez le parmesan et laissez-le fondre lentement.

Répartissez les pâtes avec la sauce sur les assiettes puis déposez un filet de saumon par-dessus. Garnissez avec la ciboulette.

Conseil:

Petit extra: ajoutez des scampis!

