



Les plats principaux

Pâtes aux poireaux et saumon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes saumon (filets, en dés)
100 grammes de fromage vieux (râpé)
300 grammes spirelli
4 blancs de poireau (en anneaux)
1 échalote (ciselée)
40 grammes de chapelure
50 grammes de farine
500 millilitres de lait
50 grammes de beurre (+ supplément)
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Cuisez à point les poireaux avec l'échalote dans un peu de beurre. Salez et poivrez.

Fondez le beurre et mélangez-y la farine avec un fouet. Versez le lait petit à petit jusqu'à ce que la sauce commence à s'épaissir. Assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade.

Allumez le gril du four. Égouttez les pâtes et incorporez-y les poireaux. Versez le tout dans un plat à four graissé et répartissez les dés de saumon par-dessus. Recouvrez avec la sauce et saupoudrez avec le fromage et la chapelure. Déposez encore dessus quelques noquettes de beurre et faites gratiner au four durant 5 à 10 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

