

Pâtes saumon fumé

1 sac de pâte aux choix

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 poireau coupé en rondelle

2 gousses d'ail

1 tasse de poids verts

Crème 15 %, belsoy

1 zeste de citron et jus (bien nettoyer le citron)

1 barquette de saumon fumé

Étape

Faire bouillir de l'eau et cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et y ajouter le poireau coupé. Faire cuire pendant 6 minutes à feu moyen/doux. Ajouter l'ail émincé.

Ajouter la crème ou le belsoy puis salé et poivré. Laisser réduire pendant quelques minutes, puis ajouter les poids congelés. Laissez-les se réchauffer.

Mettre le zeste et le jus du citron dans la sauce, bien brasser.

Ajouter le fromage et les câpres au goût.

Garniture : Ajouter le parmesan et les câpres au goût.