

Capellinis au saumon fumé, crevettes et roquette

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 350g de capellinis

Pour la sauce

- 2 c. à soupe de beurre
- 1/4 de tasse d'échalotes sèches (françaises) hachées
- 1/2 tasse de vin blanc
- 1 1/2 tasse de crème à cuisson 15%
- 1/2 tasse de cheddar nature ou au porto râpé
- Sel et poivre du moulin au goût
- 150 g (250 ml) de crevettes nordiques
- 1 paquet de saumon fumé de 125 g, émincé
- 1 tasse de roquette

Préparation

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes al dente. Égoutter.
2. Pendant ce temps, faire fondre le beurre à feu moyen dans une autre casserole. Cuire les échalotes de 1 à 2 minutes, puis verser le vin blanc. Laisser mijoter jusqu'à réduction complète du liquide.
3. Verser la crème et chauffer jusqu'aux premiers frémissements.
4. Ajouter le cheddar graduellement et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonner.
5. Dans la sauce, ajouter les pâtes et les crevettes. Remuer et cuire 1 minute.
6. Ajouter le saumon et la roquette. Servir immédiatement dans des assiettes préalablement réchauffées sous l'eau chaude.

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 10 minutes

Portions: 4

Source: Je Cuisine Nos 100 meilleures recettes