

## **Pâtes crémeuses au saumon, tomates & épinards**

### **Pour 4 portions:**

- Linguine pour 4 portions
- Un beau gros filet de saumon
- [Épices Old Bay](#) (assez pour assaisonner le saumon)
- 2 tasses d'épinards frais
- 1 1/2 tasse de tomates cerises, coupées en deux
- 1 oignon vert, haché
- 100 g de fromage à la crème
- 100 g de Boursin ail et fines herbes ou échalote et ciboulette
- 2 c. à soupe (environ) d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin, au goût

Préchauffer le four à 400 F.

Dans un grand chaudron d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient "al dente".

Réserver 1/2 tasse d'eau de cuisson. Égoutter les pâtes et réserver.

Pendant ce temps, préparer la cuisson du saumon et des autres ingrédients.

Assaisonner généreusement le saumon des 2 côtés, avec les épices Old Bay. Déposer le saumon dans un grand plat de cuisson. Déposer le fromage à la crème et le Boursin. Déposer en les superposant, les épinards, les tomates et l'oignon vert. Verser l'huile d'olive en filet sur tous les ingrédients.

Cuire au four pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le saumon soit cuit.

Ajouter les pâtes, 1/4 tasse d'eau de cuisson réservée et bien mélanger. Ajouter le restant d'eau de cuisson, si nécessaire. Saler et poivrer, au goût.

(Auteure: Kat - Douceurs au palais)