

Courge spaghetti au saumon fumé

Ingrédients:

2 petites courges spaghetti, cuites au four

Par ici, [la technique de cuisson parfaite de la courge spaghetti](#).

Sauce au saumon fumé

2 cuil. à table de beurre

2 échalotes, hachées

Quelques champignons frais, tranchés

1 pqt de 140 g de saumon fumé, grossièrement coupé (J'ai ajouté un peu de goberge)

1 tasse (250 g) de crème 15 % à cuisson

2 cuil. à table de persil frais, haché

Poivre au goût

Étapes:

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre. Y faire revenir les échalotes et les champignons durant qq minutes. Ajouter le saumon fumé (+ goberge). Cuire pendant 1 min. et ajouter la crème.

Poursuivre la cuisson quelques minutes pour épaissir un peu la sauce. Poivrer.

Servir la sauce sur un lit de courge spaghetti bien chaudes.

Garnir d'un peu de parmesan frais râpé, si désiré.

Par: [Blanc-manger](#)