

Gratin de pâtes sauce Alfredo et saumon fumé

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 454 g (1 lb) de penne
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1 tasse (250 ml) de crème 15 %
- Une pincée de muscade
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage parmesan fraîchement râpé
- 1/4 tasse (65 ml) d'une botte de persil plat haché
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 350 g (12 oz) de saumon fumé coupé en morceaux
- Sel et poivre
- 1 tasse (25 ml) de mozzarella

Préparation

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
2. Dans un grand chaudron d'eau salée, faire cuire les pâtes tel que mentionné sur le paquet. Les égoutter puis les réserver.
3. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter l'ail et le colorer quelques secondes. Ajouter la crème, la muscade et laisser cuire 3 minutes.
4. Ajouter les pâtes cuites dans la sauce, ajouter le fromage parmesan, puis mélanger le tout. Rectifier l'assaisonnement.
5. Couper le feu, puis ajouter le persil frais et le saumon. Bien mélanger.
6. Dans un plat à gratin, verser les pâtes. Recouvrir de fromage mozzarella, puis mettre au four pendant 10 minutes le temps que le fromage fonde. Mettre ensuite à « broil » pendant 2 minutes pour faire colorer le fromage.
7. Déguster.

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 20 minutes

Portions: 4

Source: [Zeste](#)