

TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ



RECETTE DES TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ

La recette des tagliatelles au saumon fumé est très facile à préparer, cette recette délicieuse plaît aux enfants comme aux adultes. La crème fraîche adoucie la saveur du saumon fumé ce qui permet de faire goûter du poisson même aux enfants. Les enfants peuvent facilement participer en ajoutant le saumon et la crème fraîche aux tagliatelles.

LES INGRÉDIENTS DE CETTE RECETTE :

400 g de tagliatelles
25 à 30 cl de crème fraîche
4 tranches de saumon fumé
Poivre
1 cuillère à soupe d'huile ou de beurre

LES ÉTAPES POUR RÉALISER CETTE RECETTE :

Faire chauffer l'eau dans une grande casserole avec une cuillère à soupe d'huile et le sel. A ébullition, ajouter les tagliatelles et les faire cuire al dente comme indiqué sur le paquet. Faire chauffer l'eau dans une grande casserole avec une cuillère à soupe d'huile et le sel. A ébullition, ajouter les tagliatelles et les faire cuire comme indiqué sur le paquet. Séparer les tranches de saumon fumé et les réserver le temps de la cuisson des tagliatelles. Egoutter les tagliatelles et les remettre dans la casserole. Sur le feu ajouter la crème fraîche et le saumon. Poivrer tourner délicatement pour répartir la crème et servir immédiatement.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr