



SAUMON AU CITRON, POIVRE ET BEURRE

INGRÉDIENTS

- 75 g de beurre Fairebel
- ½ citron (jus)
- 2 c. à c. de poivre (citronné)
- Sel

- 600 g de filet de saumon frais (sans la peau)
- 250 g de poireaux
- 250 g de carottes
- 300 g de tagliatelles
- 100 g de crème fraîche

- Des tranches de citron et du persil pour garnir

Dans un plat, mélanger le beurre Fairebel, une cuiller à café de jus de citron, le poivre citronné et un peu de sel. Mettre le tout (à l'exception d'une cuiller à soupe) dans une poche à douille avec un embout en forme d'étoile, et disposer 4-6 pointes de ce condiment sur une assiette. Placer celui-ci 2-3 heures au réfrigérateur.

Pendant ce temps, laver le saumon, l'éponger avec du papier absorbant, le découper en 4-6 morceaux et l'arroser du reste de jus de citron. Laver le poireau et les carottes, les peler et les détailler en fines bandes dans la longueur.

Dans l'intervalle, cuire les pâtes al dente. Saler le saumon et chauffer le beurre restant pour y griller le saumon 4-5 minutes sur chaque face.

Dans une casserole, faire chauffer les légumes et la crème et laisser mijoter 1-2 minutes. Y ajouter les pâtes, servir sur une assiette sur laquelle seront également disposés le saumon et une pointe de condiment à base de beurre.

Bon appétit !

