

Grosses pâtes au saumon fumé, poireaux au curcuma



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Difficulté : facile

Ingrédients pour 4 pers

- 500 g de grosses pâtes
- 200 g de saumon fumé
- 2 poireaux
- 1 gros oignon
- 1 citron
- 30 cl de crème de soja
- 1 c à c d'arrow root ou de maïzena
- 1 c à c de curcuma
- 1 c à c de piment d'Espelette
- Poivre, sel

1 Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée bouillante. Egouttez et réservez.

2 Pelez et ciselez l'oignon. Nettoyez et ciselez les poireaux. Faites revenir ces légumes dans l'huile d'olive à feu modéré pendant 10 min.

3 Découpez le saumon fumé en petits carrés et les ajouter au mélange précédent ainsi que la crème de soja.

4 Assaisonnez avec le curcuma, le piment d'Espelette, poivrez et salez peu. Faites épaissir la sauce avec l'arrow root délayé dans un peu d'eau froide.

5 Mélangez la sauce aux pâtes avec un quartier de citron à pressé sur les pâtes juste avant de déguster.

Conseils

N'omettez pas le jus de citron qui apporte une touche de fraîcheur très agréable.