

Pâtes méli mélo



Pour deux personnes

- Des pâtes (des pappardelles fraîches pour moi)
- 2 pavés de saumon ficelle
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche ciselée (ou surgelée Monsieur P.)
- 20 cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de graines de courge

Faire pocher les pavés de saumon dans un bouillon de légumes (maison si possible, moi j'avoue avoir utilisé une tablette) : porter le bouillon à ébullition, déposer les pavés de saumon, couvrir et laisser hors du feu une dizaine de minutes.

Sortir les pavés de saumon et les effiloche.

Faire légèrement griller les graines de courge à la poêle, sans matière grasse.

Dans un bol, mélanger le lait de coco, la coriandre, le poivre, l'huile de sésame.

Faire cuire les pâtes, les égoutter puis les remettre dans la casserole.

Verser le lait de coco et ajouter les morceaux de saumon. Laisser chauffer doucement à feu doux et servir immédiatement.