

# Tagliatelles au saumon fumé



## ingrédients

Pour 4 Personnes  
Préparation: 25 minutes

- 400 g de tagliatelle
- 100 g de saumon fumé
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasée
- 250 ml de crème fraîche épaisse
- 1 c à c de moutarde forte
- 1/4 de tasse de ciboulette
- Poivre
- Sel
- 1 citron pressé
- 2 c à s de parmesan râpé



## Préparation

1. Faire cuire les tagliatelles.
2. Dans une poêle, faire revenir l'ail dans l'huile d'olive pendant 30 secondes à feu doux.
3. Verser la crème, la ciboulette, la moutarde, le sel et le poivre. Amener à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à épaississement.
4. Ajouter les tagliatelles, le jus de citron et mélanger. Faire chauffer à feu doux.
5. Saupoudrer de parmesan et ajouter le saumon fumé (découpé en petits morceaux). Vous pouvez réserver quelques tranches de saumon pour finaliser la présentation.
6. Décorez avec la ciboulette et servir immédiatement.