Pâtes au saumon, aux poireaux et au mascarpone

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

540 grammes de saumon atlantique (darnes, Fisker Daily)
huile d'olive (extravierge, Coricelli)
500 grammes de pâtes (Soubry)
1 noisette de beurre
3 poireaux (coupés en rondelle)
250 grammes de mascarpone
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Disposez les darnes de saumon dans un plat allant au four. Versez un bon trait d'huile d'olive. Salez et poivrez. Faites cuire 20 minutes au four préchauffé.**
3. **Suivez les indications sur l'emballage pour faire cuire les pâtes. Égouttez le tout.**
4. **Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y mijoter les poireaux pour qu'ils soient bien tendres. Salez et poivrez.**
5. **Incorporez le mascarpone dans les poireaux et faites chauffer à feu doux.**
6. **Coupez le saumon en morceaux et intégrez-les au mélange à base de poireaux.**
7. **Mélangez délicatement la sauce et les pâtes.**
8. **Servez immédiatement.**