



# Pâtes au hareng fumé



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

400 grammes de spaghetti  
2 1/2 décilitres de crème  
400 grammes de harengs (fumé, en morceaux)  
2 cuillères à soupe de câpres  
1 citron (le zeste râpé)  
1 bouquet de persil plat (ciselé)  
poivre noir  
sel

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les.
- 2.** Faites chauffer la crème dans une petite poêle. Ajoutez le hareng fumé et les câpres. Réchauffez brièvement sans laisser bouillir. Ajoutez les spaghettis et mélangez bien. Assaisonnez de zeste de citron râpé, de persil plat, de sel et de poivre noir.