



Spaghettis à la sauce aux citrons et au saumon



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de spaghetti
sel
120 grammes de beurre
1 gousse d'ail (émincée)
1 piment espagnol (émincé)
2 citrons (sap)
1 bouquet d'aneth (ciselé)
200 grammes de saumon fumé

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée. Avant de les égoutter, réservez 2 dl d'eau de cuisson. Égouttez les spaghettis.
- 2.** Laissez fondre le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il mousse. Ajoutez l'ail et le piment rouge. Laissez cuire pendant 1 minute. Ajoutez le jus de citron et la moitié de l'eau de cuisson. Ajoutez les spaghettis et mélangez bien. La sauce n'est pas assez liquide ? Ajoutez un peu d'eau de cuisson.
- 3.** Garnissez d'aneth et de saumon fumé.