



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.