

Pâtes au gorgonzola et au saumon



Pâtes au gorgonzola et au saumon

Spaghettis, fromage et poisson, voilà un repas complet haut en saveurs. Avec un peu de piment et d'ail pour l'accent méditerranéen.



Ingrédients

Pour 4 personnes:
env. 3448 kJ/824 kcal/pers.

400 g de spaghettis
eau salée*, bouillante

400 g de filets de saumon, sans la peau
beurre à rôtir pour la cuisson
1/2 cc de sel*
un peu de poivre du moulin

1 cs de beurre
1 échalote*, hachée menu
1 gousse d'ail, pressée
1 piment rouge*, épépiné, haché menu
1 dl de vin blanc
1 dl de bouillon de légumes*
1/2 citron, uniquement le jus
1,8 dl de demi-crème
200 g de gorgonzola*, en petits morceaux
1 citron non traité, uniquement le zeste râpé
1 botte de persil plat, haché menu
1/2 cc de sel*
un peu de poivre du moulin

Mise en place et préparation

env. 40 minutes

Préparation

Spaghettis: cuire *al dente* dans l'eau salée, égoutter.

Saumon: préchauffer le four à 60° C, préchauffer un plat et les assiettes.

Enlever la couche de graisse grise du filet de saumon. Découper en dés d'env. 2 1/2 cm.

Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive, cuire les dés de saumon par portions env. 2 min, sortir, assaisonner, réserver à couvert au chaud. Essuyer la poêle avec du papier absorbant.

Sauce: Faire fondre le beurre dans la même poêle, faire suer l'échalote, l'ail et le piment. Mouiller avec le vin blanc, le bouillon et le jus de citron, porter à ébullition, baisser le feu, laisser réduire le liquide de moitié. Verser la crème, porter à ébullition, baisser le feu, laisser mijoter env. 2 min. Incorporer le

gorgonzola, laisser fondre. Mélanger le zeste de citron et le persil, incorporer la moitié à la sauce, réserver le reste pour la garniture, assaisonner la sauce.

Servir: mélanger la sauce aux spaghettis chauds, dresser sur le plat préchauffé, y répartir le saumon, garnir avec le mélange au persil.

www.cooperation-online.ch/recette