

Recette : TAGLIATELLES & SAUMON AU TARTARE !



TAGLIATELLES & SAUMON AU TARTARE !

Plats

INGRÉDIENTS

150 grammes de tartare
2 cuillères à soupe de lait
4 tranches de saumon fumé
200 grammes de tagliatelles (fraîche si possible)

PRÉPARATION

1. faire cuire les tagliatelles de façon al dente.
2. Faire chauffer le tartare à feu doux avec le lait.
3. Remuer pour obtenir une sauce onctueuse.
4. Mélanger les tagliatelles avec le saumon taillé en lanière ou couper en dès.
5. Napper de sauce tartare.

Un Conseil ?

Prévoir un peu plus de sauce pour les invités gourmands.
Servir aussitôt.



Préparation : 10-15 minutes

Cuisson : 10 minutes



C'est à vous de jouer !