

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Tagliatelles au saumon fumé et au thon



Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

500g de Tagliatelles fraîches
4 tranches de saumon fumé
1 boîte de thon au naturel
10 cl de crème liquide
poivre
beurre
100g de gruyère râpé

Réalisation :

1/ Faire cuire les pâtes selon les indications du paquet.
2/ Les égoutter et en mettre la moitié dans un plat à gratin.
Recouvrir de lamelles de saumon et de thon émietté. Poivrer. (Je ne sale pas, le saumon étant déjà très salé)
3/ Ajouter le reste des pâtes. Parsemer de gruyère râpé, ajouter la crème liquide.
Mettre quelques noisettes de beurre sur le dessus et enfourner pour 15 à 20 min en surveillant que les pâtes ne brûlent pas sur le dessus.