

Pâtes au saumon et à la crème de soubressade



Pour deux personnes

- Des pâtes (type tagliatelles, pappardelles, linguine)
- 150 g de soubressade
- 3 cuillères à café de câpres
- 10 cl de lait
- 1 échalote
- 2 pavés de saumon ficelle (à défaut du saumon frais)
- 50 g de comté râpé (facultatif)

Porter à ébullition une petite casserole d'eau. Lorsqu'elle bout, déposer les pavés de saumon, couvrir et laisser pocher une dizaine de minutes hors du feu. Si on ne trouve pas de saumon ficelle, on peut prendre du saumon frais.

Dans une poêle, couper la soubressade en petits morceaux et ajouter l'échalote coupée en petits morceaux. Faire revenir une dizaine de minutes. Il ne faut surtout pas ajouter de matière grasse, la soubressade en contient largement assez.

Lorsque la soubressade a fondu et que l'échalote est bien cuite, ajouter le lait, mélanger jusqu'à ce que le mélange soit onctueux, puis ajouter les câpres. Couvrir et maintenir à feu doux.

Effeuille le saumon et réserver.

Faire cuire les pâtes et les égoutter puis les remettre dans la casserole. Verser la crème de soubressade et mélanger soigneusement.

Répartir dans les assiettes et parsemer de pétales de saumon. Ajouter un peu de fromage râpé si on a choisi d'en mettre et servir immédiatement.