

## Pâtes poivrées au saumon



### Ingrédients

- Des pâtes (type tagliatelles, linguine, pappardelles)
- 2 pavés de saumon ficelle (à défaut de saumon frais)
- 1 échalote
- 5 cl de whisky
- 150g de boursin au poivre
- 25 cl de lait entier
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée (Monsieur P. pour moi)

Porter 500 ml d'eau à ébullition et y plonger les pavés de saumon. Couper le feu, couvrir et laisser pocher un quart d'heure. Si on utilise du saumon frais, je conseille d'utiliser un bouillon de légumes (voire une tablette).

Eplucher et émincer l'échalote et la faire revenir dans un peu de beurre. Quand elle est fondante, verser le whisky et porter à ébullition. Laisser bouillonner quelques minutes puis ajouter le Boursin grossièrement émietté et verser le lait. Couvrir et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.

Egoutter le saumon, l'effeuiller et déposer les miettes dans la sauce. Couvrir pour maintenir au chaud et faire cuire les pâtes.

Egoutter les pâtes et les remettre dans la casserole. Verser la sauce, mélanger et répartir dans les assiettes, puis parsemer de ciboulette, servir et déguster immédiatement pendant que c'est encore chaud.