

# **Saumon au vin blanc et parmesan - 2p**

**Difficulté :****Prix :** **Conservation****3j au réfrigérateur** **Peut être réchauffé**

---

**Ingrédients :**

- 300-400g de pâtes
- 2 morceaux de saumon
- 100g de parmesan
- 40cl de crème fraîche
- Sel, Poivre, Muscade, Paprika
- 5cl de vin blanc

**Temps de préparation :** **5min****Temps de repos :** **---****Temps de cuisson :** **10-20min**

---

**Temps Total :** **15-25min**

---

**Matériel nécessaire :**

- 1 casserole (pour les pâtes)
- 1 casserole/poêle (pour la sauce)

- 1) Pour commencer, **remplir une casserole d'eau et faire bouillir l'eau à feu fort.**  
Puis **mettre les pâtes dans l'eau lorsqu'elle est menée à ébullition, baisser le feu** légèrement pour ne pas faire déborder la casserole.
- 2) Pendant ce temps, **mettre deux noisettes de beurre dans une poêle et la mettre à feu moyen.** Puis, **ajouter le saumon.**
- 3) Gouter les pâtes de temps en temps jusqu'à ce que la cuisson vous satisfait (l'idéal est d'attendre que les pâtes soit bien moelleuses). **Ajouter deux pincées de sel, de poivre, de muscade et une cuillère à café de paprika** sur les morceaux de saumons, **d'un côté puis de l'autre.**
- 4) Une fois le saumon cuit, **ajouter le vin blanc puis la crème dans la poêle à feu moyen, et touiller** pour que la crème devienne liquide et imprégnée des graisses, du vin blanc et des épices.
- 5) **Ajouter le parmesan** de manière homogène dans la poêle et mélanger avec la sauce.
- 6) Une fois que les pâtes sont cuites, **les égoutter et les mettre dans un plat à part.** (*Vous pouvez rajouter du beurre ou de l'huile d'olives pour éviter que les grains ne collent.*)
- 7) Servir le plat séparé avec la poêle d'un côté et la casserole de pâtes de l'autre !