

## **Pâtes au saumon et lait de coco**



### **Pour deux personnes**

- Des pâtes longues (Mafaldine, Tagliatelles, Pappardelles, Linguine...)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de lait de coco
- 1 cm<sup>3</sup> de gingembre
- 100 g de saumon (fumé, ou un reste de saumon frais déjà cuit)

Dans une petite casserole, faire revenir l'échalote émincée dans un peu de beurre. Lorsqu'elle commence à être fondante, ajouter le gingembre râpé, l'ail écrasé et faire cuire tout doucement en remuant régulièrement. Attention, ça peut très vite brûler.

Verser le lait de coco, poivrer, ajouter le saumon, couvrir et maintenir sur une source de chaleur.

Faire cuire les pâtes et les égoutter, les remettre dans la casserole. Verser la sauce, mélanger et servir de suite. J'avais l'intention de parsemer de coriandre ciselée mais j'ai oublié. Je pense que c'est encore meilleur avec.