Pâtes au saumon fumé

Voici une recette facile, rapide et savoureuse. J'ai utilisé des fettucini mais vous pouvez utiliser des tagliatelles ou n'importe quelle autre pâte.

INGREDIENTS : 4 personnes

300 gr de saumon fumé
500 g de pâtes fraîches
400 ml de crème fraîche
2 échalotes
2 càs de beurre
Sel, poivre
Aneth

PREPARATION :

Hacher finement les échalotes
Couper le saumon en petites lanières.
Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole et faire cuire les pâtes.
Faire fondre le beurre et faire revenir les échalotes sans les colorer, verser la crème et laisser épaissir un peu, y ajouter le saumon fumé.
Egoutter les pâtes quand elles sont cuites et y ajouter la crème au saumon, ainsi que 2 càs d'aneth finement ciselée. Bien mélanger.
Servir avec du parmesan fraîchement râpé.