FARFALLES AUX SAUMON FUMÉ

Ingrédients :

– 250 g de pâtes FARFALLES (papillon)

– 1 cuillère à café d’huile d’olive

– 200 g de saumon fumé

– 1 oignon émincé

– 150 g de crème fraîche allégée 5%

– 1 cuillère à soupe de purée de tomate

– sel, poivre

Préparation :

1. Cuire les pâtes pendant 9 min dans l’eau bouillante, ensuite égouttez-les.
2. Dans une poêle faites revenir l’oignon émincé avec l’huile d’olive.
3. Ensuite ajoutez le saumon fumé coupé en petit morceaux et faites les blanchir.
4. Ajoutez la crème fraîche, la purée de tomate, salez, poivrez puis laissez cuire à feu doux jusqu’à ébullition.
5. Enlevez la poêle du feu puis ajoutez les farfalles et mélangez le tout.

Les conseils de Nina: Vous pouvez relever l’assaisonnement en y ajoutant un peu d’ail frais et de persil finement haché avec un bouillon cube or ou autre.