

## TAGLIATELLE AU SAUMON



*Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4*

### Ingrédients:

- 45g Echalotes
- 10g Beurre
- 300g Crème liquide entière
- 2cc Sel
- 600g Pâtes fraîches aux oeufs type Tagliatelle
- 2 Jaunes d'oeuf
- 8 Tranches de saumon fumé
- 2 pincées Poivre
- 1cs Aneth fraîche ou sèche

### Préparation:

- Faire chauffer une grande quantité d'eau dans une casserole
- Mettre 45g d' échalotes dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 10g de beurre et faire revenir 5 min/100°C/vitesse 1.
- Ajouter 300g de crème liquide et chauffer 5 min/80°C/vitesse 1. Lorsque l'eau de la casserole arrive à ébullition, ajouter le sel et les tagliatelle, puis faire cuire à découvert le temps indiqué sur le paquet.
- Ajouter 2 jaunes d'œufs au contenu du bol et mélanger 3 min/80°C/vitesse 2. Ajouter les 8 tranches de saumon coupés en dés , 2 pincées de poivre poivre 1cs d'aneth fraiche ou sèche, puis mélanger 30 sec/sens inverse/vitesse 2.
- Egoutter les tagliatelle dans le Varoma, puis les transvaser dans un grand plat de service. Ajouter la sauce, mélanger et servir aussitôt.