Pâtes Tagliatelles au Saumon Fumé

Pour 4/6 personnes :

- **500 g de tagliatelles ou pâtes fraîches**
- **6 tranches de saumon fumé ou truite fumée**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **du gruyère râpé**
- **sel et poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, cuire pendant 6/7 minutes les pâtes puis les égoutter.
2. En parallèle, faire chauffer la crème fraîche à feu doux.
3. Tailler finement les tranches de saumon fumé puis les ajouter à la crème.
4. Laisser épaissir en prenant soin de bien remuer pour éviter que cela accroche.
5. Ajouter ensuite la ciboulette finement ciselée puis assaisonner à votre convenance en sel et en poivre.
6. Pour le dressage, mettre les pâtes dans une assiette puis verser la crème au saumon dessus en finissant par du gruyère à volonté : c'est prêt !

   Pour plus d'originalité, il est possible de varier les fromages : du cantal, du parmesan… libre choix à votre imagination.
   Vous pouvez également mettre du fromage ail et fines herbes type Tartare ou Boursin dans la crème !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !