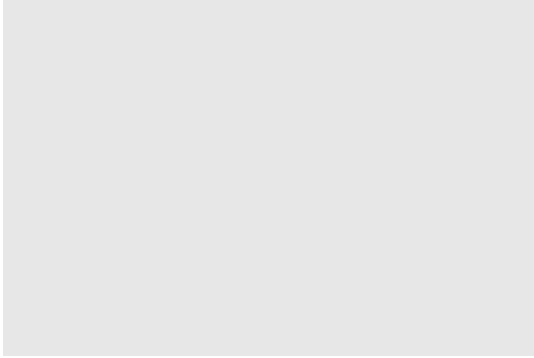


Tagliatelles au saumon frais ⓘ

★★★★☆ 4.6/5

💬 [218 commentaires](#)

Ingrédients

Version veggie

—

5 personnes

+



35 cl
de crème fraîche



1 noix
de beurre



poivre



sel



muscade



500 g
de tagliatelles
fraîches (de
préférence)



1 filet

marmesan râné



ues



En cliquant sur les liens, vous pouvez
être redirigé vers d'autres pages de
notre site, ou sur Amazon.fr

La suite après cette publicité



Ustensiles

**1 casserole**

Top 3 des batteries de casseroles

[+ de détails](#)[Voir plus](#)

En cliquant sur les liens, vous pouvez
être redirigé vers d'autres pages de
notre site, ou sur Amazon.fr



Préparation

Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter la crème.

Quand la crème est bien chaude, y plonger les dés de saumon, ils doivent cuire à la chaleur de la crème.

Quand ils sont cuits (ils doivent se détacher), ajouter le sel, le poivre et la muscade moulue.

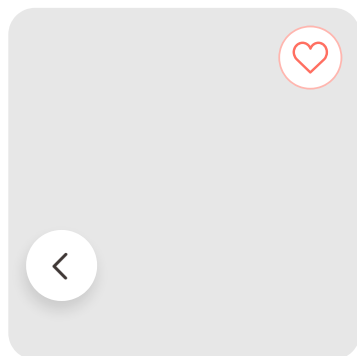
Egoutter les pâtes, les disposer dans un grand plat rond et napper de crème au saumon.

Servir avec du parmesan.

La recette en bref

Savourez ces linguine au saumon, un plat simple et réconfortant qui ravira les amateurs de poisson. Parfait pour un dîner en amoureux ou un repas convivial entre amis, cette recette se réalise aussi bien avec du saumon frais qu'avec du saumon fumé.

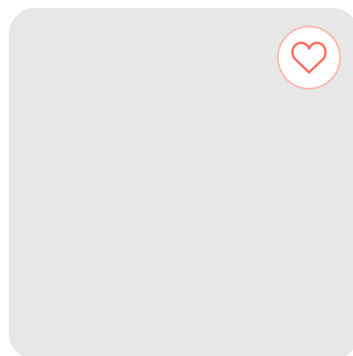
Vous aimerez aussi...



Tagliatelles au saumon

★★★★☆ 3.9/5

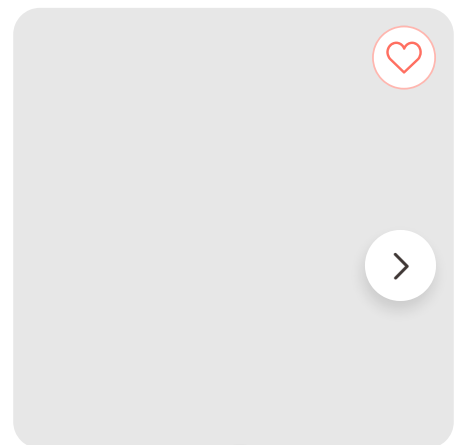
12 avis



Tagliatelles de saumon

★★★★★ 4.8/5

8 avis



Tagliatelles au saumon fumé

★★★★★ 4.7/5

137 avis

? Questions fréquentes

Quels types de saumon peut-on utiliser ?



Vous pouvez utiliser du saumon frais, surgelé, fumé ou même en conserve, selon vos préférences.

Si vous utilisez du saumon fumé, ajoutez-le au moment de servir pour éviter de le cuire dans la sauce.

Peut-on remplacer les linguines par un autre type de pâte ?



Oui, des spaghetti ou des tagliatelles fonctionnent très bien ! Si vous souhaitez éviter les pâtes longues, choisissez la forme que vous préférez (farfalle, penne, rigatoni, etc.).

La recette est-elle adaptable pour les végétariens ?



Oui, remplacez le saumon par des légumes grillés pour une version végétarienne délicieuse. En automne, misez par exemple sur la courge. En été, les légumes du soleil seront parfaits en accompagnement de ces savoureuses pâtes.



Conseils & Astuces

Pour un plat encore plus savoureux, ajoutez un zeste de citron au moment de servir. N'hésitez pas ajouter également des herbes fraîches comme du basilic ou encore de l'aneth pour encore plus de saveurs.



Recettes par ingrédients



Recettes par ustensiles



Top Recettes



Thématiques du moment



Mes aides à la cuisine



Participer au forum



[FAQ](#) • [Partenariats & Licences](#) • [Contact](#)

[Paramétrer les cookies](#) • [Gérer Utig](#) • [Mentions légales](#) • [Recrutement](#) • [Conditions Générales d'Utilisation](#) •

[Politique de confidentialité](#)

[Conditions Générales d'Abonnement](#) • [Foire aux questions](#) - Vos choix sur l'utilisation de cookies •

Pour des milliers de cocktails : 1001cocktails.com



