

Pâtes suédoises



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Je vous propose, aujourd'hui, la recette fameuse et savoureuse d'une amie.

Ingrédients

- 400 g de pâtes
- 400 g de crevettes
- 2 harengs fumés
- 100 g d'oeufs de lompe noirs
- 200 ml de crème fraîche
- huile d'olive

Préparation

- 1 Faites cuire les pâtes "al dente" dans un grand volume d'eau. Égouttez-les et réservez-les au chaud.
- 2 Faites revenir les crevettes décortiquées dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
- 3 Prenez deux harengs fumés et coupez-les en lanières.
- 4 Dans un saladier, mélangez, les pâtes, les crevettes, les harengs, la crème fraîche et les oeufs de lompe. Dégustez aussitôt!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

