

## Tagliatelles aux crevettes, saumon et épinards



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Des pâtes, oui mais pas avec n'importe quoi. Une recette inventive et savoureuse.*

Recette proposée par : Lydia Wouters

### Ingrédients

- 500 g de tagliatelles fraîches
- 200 g de filet de pangasius ou merlan
- 200 g de crevettes grises
- 100 g de saumon fumé
- 100 g de d 'épinards frais
- 1 échalote
- 25 cl de crème de soja ou crème fraîche
- œufs de lump
- beurre, poivre, sel

### Préparation

- 1 Cuissez les tagliatelles selon les recommandations inscrites sur l'emballage.
- 2 Émincez l'échalote, lavez les épinards et coupez-les.
- 3 Coupez le saumon fumé en languettes.
- 4 Faites cuire les filets de pangasius dans un peu de beurre et coupez-les en 4 morceaux.
- 5 Faites blondir l'échalote dans le reste de beurre, ajoutez les épinards et laissez cuire pendant quelques minutes.
- 6 Ajoutez les crevettes, le saumon et la crème.
- 7 Laissez cuire 7 minutes, si nécessaire épaississez la sauce avec un peu de « maïzena instant ».
- 8 Poivrez et salez.
- 9 Mélangez cette préparation aux pâtes.
- 10 Disposez dans les assiettes, garnissez d'un morceau de filet de pangasius et de quelques œufs de lump par dessus.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

