



THOMY

PÂTES PARADIS: TAGLIATELLES-COURGETTES-SAUMON

INGRÉDIENTS

g petite courge butternut

g de Filet de saumon

g de tagliatelles

pièce oignon blanc de taille moyenne

pièce gousse d'ail

branche branches de thym citron

paquet de sauce THOMY à la crème

bouteille Huile de friture

pincée Sel, poivre

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Nettoyer les courgettes, les laver et les couper en fines lanières. Éplucher l'oignon et l'émincer.
- Étape 2 Laver le saumon, le sécher et le couper en petits morceaux.
- Étape 3 Faire chauffer l'huile dans une poêle, frire le poisson dessus-dessous, saler et poivrer, puis réserver.
- Étape 4 Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir les oignons, l'ail et les courgettes, saler et poivrer, puis réserver.
- Étape 5 Entretiens, faire cuire les tagliatelles dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Les verser dans une passoire et les faire égoutter.
- Étape 6 Mélanger les pâtes avec le saumon et les courgettes, faire chauffer la sauce THOMY et en napper le plat.
- Étape 7 Parsemer les portions de thym citron en garniture.