

#PÂTESPARADIS: TAGLIATELLES-COURGETTES-SAMON

Dès la première bouchée, les amateurs de pâtes flottent sur un petit nuage en savourant ces tagliatelles courgettes & saumon tout simplement divines. Le secret ? La sauce THOMY à la crème qui leur donne ce goût irrésistible !

Ingédients

- 600 g de courgettes
- 400 g de filet de saumon
- 350 g de tagliatelles
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 5 branches de thym citron
- 1 berlingot de sauce THOMY à la crème
- Huile d'olive
- Sel et poivre



30 minutes



4 personnes

C'est parti

1. Nettoyer les courgettes, les laver et les couper en fines lanières. Éplucher l'oignon et l'émincer.
2. Laver le saumon, le sécher et le couper en petits morceaux.
3. Faire chauffer l'huile dans une poêle, frire le poisson dessus-dessous, saler et poivrer, puis réserver.
4. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir les oignons, l'ail et les courgettes, saler et poivrer, puis réserver.
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.
6. Mélanger les pâtes avec le saumon et les courgettes, faire chauffer la sauce THOMY et en napper le plat.
7. Parsemer les portions de thym citron en garniture.