

Tagliatelles au saumon frais mariné

pour 4 personnes

Ingrédients :

- 450 gr de tagliatelles.
- 4 pavés de saumon (environ 500gr).

pour la marinade :

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 2 citrons verts.
- 2 gousses d'ail.
- 1 morceau de gingembre frais.

Pour le plat :

- 1 bouquet d'herbes fraîches : aneth, basilic, persil, ciboulette ... ou persil seul.
- 1 gousse d'ail.
- 15 cl de crème liquide.

Préparation :

- Couper les citrons en 2 et en extirper le jus.
- Eplucher l'ail et l'écraser.
- Eplucher le gingembre et le rapé.
- Préparer la marinade dans un saladier en mélangeant l'huile d'olive, citron, gigembre et ail.
- Si ce n'est pas fait par le poissonnier, ôter la peau de chaque pavé de saumon et vérifier qu'il ne reste pas d'arêtes. Les enlever à la pince à épiler. Couper les pavés ainsi préparés en cubes.
- Ajouter le saumon à la marinade et laisser mariner 30 minutes environ.
- Laver et ciseler les herbes aromatiques.
- Faire cuire les pâtes dans un faitout pendant 10 min environ.
- Egoutter les cubes de saumon en conservant la marinade à part et les faire dorer à la poêle. Réserver au chaud.
- Egoutter rapidement les pâtes puis y ajouter l'ail écrasé et les herbes ciselées.

Faire la sauce :

- Mélanger la marinade avec la crème. Mettre à feu doux pendant 1 minute puis la verser sur le saumon.
- Verser la sauce avec le saumon sur les pâtes, mélanger et servir de suite.
- Bonne dégustation.