

PÂTES FARCIES AU FROMAGE BOURSIN AIL ET FINES HERBES *fondue de poireaux et saumon*

 Plat



Pâtes fraîches



N^o. portions
4



Préparation



Cuisson
25 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Pâtes farcies au fromage Boursin, ail et fines herbes Saint Jean
- 4 pavés de saumon frais
- 2 blancs de poireaux
- Huile d'olive
- 15g de beurre
- Sel Poivre
- Aneth

RECETTE

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Ciseler finement les blancs de poireaux. Dans une poêle, ajouter le beurre puis faire suer à feu doux le poireau pendant 5 minutes. Saler et poivrer.
- Dans un plat allant au four, déposer les pavés de saumon puis verser un filet d'huile d'olive dessus. Saler et poivrer. Enfourner pendant 12 minutes à 180°C.
- Dans une casserole d'eau chaude, cuire les pâtes fraîches.
- Dresser votre assiette : à l'aide d'un cercle, placer la fondue de poireau au centre. Déposer le pavé de saumon par-dessus. Ajouter les pâtes fraîches autour de la fondue de poireaux. Verser un filet d'huile d'olive sur les pâtes puis parsemer d'aneth.
- Servir immédiatement.