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

Plat | Pâtes farcies | Nb. portions 4 | 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 fraiches autour de la fondue de poireaux. Verser un filet d'huile d'olive sur les pâtes puis parsemer d'aneth.
- Servir immédiatement.