



Nouilles au saumon et épinards

Pour 4 personnes: 250 g de saumon frais, 2 échalotes, 300 g d'épinards en branches (év. congelés), 2 c. à soupe de beurre, ½ gousse d'ail, sel, poivre, 2½ dl de crème, 500 g de nouilles (de préférence fraîches), 3 c. à soupe de sbrinz fraîchement râpé.

Hacher finement les échalotes. Nettoyer les épinards, les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante et égoutter. Faire fondre une cuillère à soupe de beurre avec les échalotes émincées et l'ail pressé, mettre les épinards et laisser jusqu'à évaporation complète du liquide. Saler et poivrer. Faire réduire la crème de moitié dans une casserole à large fond. D'autre part, couper le saumon en petits dés et le faire revenir rapidement 2 à 3 min. dans du beurre. Cuire les nouilles «al dente». Mélanger la crème, le saumon et le fromage. Egoutter soigneusement les nouilles et mélanger aux épinards; les disposer dans le plat de service préalablement chauffé et recouvrir avec le saumon en sauce; mélanger et servir.

Important: si l'on ne peut pas faire les pâtes soi-même, les acheter dans un magasin spécialisé.