





TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ - THERMOMIX

 5 minutes
 6 portions

INGRÉDIENTS

- 360 grammes de pâtes sèches, au blé complet, crues
- 2 unités moyennes d'échalote, crue [52 g]
- 10 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 2 unités d'œuf, jaune [jaune d'œuf], cru [36 g]
- 6 tranches moyennes de saumon fumé [180 g]
- 10 grammes d'aneth, frais
- 300 grammes de crème de lait, 15 à 20% MG, légère, semi-épaisse, UHT
- 200 grammes de fondue de poireau

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Faire chauffer une grande quantité d'eau dans une casserole (voir "Conseil(s)").
- 2° Mettre les échalotes dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 3° Ajouter le beurre et faire revenir 5 min/100°C/vitesse 1. Ajouter la crème liquide et chauffer 5 min/80°C/vitesse 1. Lorsque l'eau de la casserole arrive à ébullition, ajouter le sel et les tagliatelle, puis faire cuire à découvert le temps indiqué sur le paquet. Ajouter les jaunes d'œufs au contenu du bol et mélanger 3 min/80°C/vitesse 2. Ajouter les dés de saumon fumé, le poivre et l'aneth, puis mélanger 30 sec//vitesse 2. Egoutter les tagliatelle dans le Varoma, puis les transvaser dans un grand plat de service. Ajouter la sauce, mélanger et servir aussitôt.
- 4° Ajouter les jaunes d'œufs au contenu du bol et mélanger 3 min/80°C/vitesse 2.
- 5° Ajouter les dés de saumon fumé, le poivre et l'aneth, puis mélanger 30 sec//vitesse 2. Egoutter les tagliatelle dans le Varoma, puis les transvaser dans un grand plat de service. Ajouter la sauce, mélanger et servir aussitôt.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION [191 g]	% AR
ÉNERGIE	209 kcal	399 kcal	20 %
PROTÉINES	9 g	17 g	34 %
GLUCIDES	23 g	43 g	17 %
SUCRES	2 g	3 g	3 %
LIPIDES	10 g	18 g	26 %
ACIDES GRAS SATURÉS	5 g	10 g	49 %
FIBRES ALIMENTAIRES	4 g	7 g	27 %
SODIUM	268 mg	512 mg	21 %