



RONDELLI LIMONE & BASILICO AVEC UNE SAUCE AU VIN BLANC ET AU SAUMON

POISSON

PÂTES

MÉDITERRANÉEN



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- HILCONA Pasta Fina Rondelli Limone Basilico, IQF, 2,5 kg
- Beurre, 20 g
- Échalotes hachées, 3 mm, 60 g
- Farine blanche type 400, 40 g
- Vin de cuisson blanc, 300 ml
- Crème entière 35 %, 350 g
- Sel de table, 3 g
- Poivre noir frais moulu, 1 g
- Saumon fumé coupé (NO), 300 g
- Citrons salés marinés, 200 g

PRÉPARATION

- 1 Préparer le sel-citron au moins 2 semaines à l'avance. Préparer tous les ingrédients. Couper le saumon fumé en dés.
- 2 Faire fondre le beurre dans une sauteuse adaptée et faire revenir les échalotes.
- 3 Saupoudrer de farine et laisser revenir brièvement en remuant.
- 4 Déglacer avec le vin blanc et bien mélanger.
- 5 Ajouter la crème et porter la sauce à ébullition. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes et assaisonner avec du sel et du poivre.
- 6 Pendant ce temps, cuire les pâtes à la vapeur fraîche dans le CombiSteamer préchauffé à 95°C et 100% de vapeur pendant 8 minutes.
- 7 Ajouter les dés de saumon à la sauce et laisser chauffer brièvement.
- 8 Présentez tous les ingrédients et garnissez avec les tranches de citrons salés.

TIPPI! Les pâtes peuvent aussi être cuites fraîches dans l'eau bouillante salée. Cela prend environ 3 minutes.

TIPPI! En raison de la teneur élevée en sel du saumon, la sauce est sous-assaisonnée sans le saumon.

TIPPI! Également délicieux avec de l'aneth frais haché dans la sauce.