

Saumon Fumé Façon Carbonara

Préparation : 1 mn | Cuisson : 10 mn | Difficulté : Facile



Pour 2 personnes

- 100g saumon fumé
- 50 cl crème fraîche
- un jaune d'oeuf
- poivre
- 200 g de pâtes
- ciboulette

- Mélanger dans un bol la crème fraîche, le jaune d'oeuf et du poivre.
- Ajouter le saumon coupé en lanières à la préparation et mélanger à des pâtes fraîches bien chaudes.

Servez bien chaud, parsemé de ciboulette.

Fumage Artisanal
De Bourgogne 