

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.

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

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

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