

TAGLIATELLES AU SAUMON ET AU FENOUIL

FACILE	Moyen
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 25 minutes
Pour 4 personnes	1 grande et une moyenne casserole

Ingrédients :

1 à 2 bulbes de fenouil
500 gr de tagliatelles
4 tranches de saumon fumé
20 cl de crème fraîche
10 cl de vin blanc sec
1 branche aneth (présent en petite quantité dans le panier) (feuille du bulbe de fenouil)
Huile d'olive, sel et poivre

Préparation :

- 1 - Laver, trier et couper le fenouil en petits morceaux.
- 2 - Le faire cuire 5 minutes à feu vif dans une casserole avec de l'huile d'olive puis 15 minutes à feu doux.
- 3 - Pendant ce temps mettre à bouillir pour les pâtes une grande casserole d'eau salée avec une cuillère d'huile d'olive.
- 4 - Couper le saumon en lamelles et ciseler l'aneth.
- 5 - Plonger les tagliatelles dans l'eau bouillante et mélanger.
- 6 - Quand le fenouil est cuit ajouter 10 cl de vin blanc, laisser réduire un petit peu puis ajouter la crème fraîche, laisser chauffer la crème fraîche jusqu'à ébullition puis stopper le feu.
- 7 - Ajouter le saumon et l'aneth ciselé au moment de servir, verser sur les pâtes, mélanger et déguster.