

# Recettes françaises au poisson

## Tagliatelles carbonara au saumon et crevettes

### Ingrédients pour 2 personnes

- 350 gr de tagliatelles fraîches
- 2 oeufs
- 15 cl de crème fraîche fluide
- 100 gr de saumon fumé
- 100 gr de crevettes petit calibre décortiquées
- 20 cl de vin blanc sec
- Le jus d'un demi citron vert
- Aneth (feuilles)
- Sel
- Poivre

Budget : €€

Difficulté : facile

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Faire bouillir une grande quantité d'eau salée.

Y mettre les tagliatelles fraîches le temps préconisé indiqué sur le paquet.

Dans un récipient creux, casser les œufs, verser la crème fraîche.

Presser dessus le demi citron.

Ajouter 1 cuillère à café d'aneth.

Saler et poivrer.

Bien mélanger.

Couper le saumon fumé en petits morceaux.

Une fois les tagliatelles cuites, égoutter et disposer dans un plat de présentation.

Verser dessus, la sauce préparée.

Mélanger.

Ajouter le saumon et les crevettes décortiquées.

Bien mélanger.

C'est prêt.