

# penne au cresson et saumon



## Ingrédients

350g / 12 oz penne  
4 filets de saumon x 75g  
1 (200ml) de crème fraîche baignoire  
le zeste et le jus de 1 citron  
2 c. à thé de sauce pesto  
1 x sac de cresson 85g, grossièrement hachées  
sel et poivre noir fraîchement moulu

## Méthode

Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 8 - 10 minutes, ou selon les instructions jusqu'à ce pack de "al dente".

Pendant ce temps, placer le saumon dans une poêle, côté peau, ajoutez 100ml d'eau et couvrir avec une plaque de cuisson. Porter lentement à ébullition puis laisser mijoter pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le saumon est cuit. (Alternativement, si vous avez un micro-onde, placez le côté peau de saumon sur une plaque résistant à la chaleur et cuire à HAUTE 4mins. Laisser reposer pendant 2 minutes). Enlevez la peau et la chair en flocons.

Placer la crème fraîche dans une petite casserole, ajouter le citron et le pesto et porter à ébullition. Laisser mijoter à découvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que légèrement réduite. Assaisonner au goût avec du sel et du poivre.

Égoutter les pâtes, ajoutez le cresson, le saumon et la crème fraîche. Mélangez bien mélanger puis diviser entre les quatre assiettes. Servir avec un brin de cresson, si aimé.