



## LA RECETTE DU MOIS

### *Pâtes au saumon & choux de Bruxelles*



#### Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de pâtes
- 500 g de petits choux de Bruxelles
- 4 belles tranches de saumon fumé
- 1 échalote
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre.

#### Préparation

Faites chauffer de l'eau salée dans une casserole et faites-y cuire les choux de Bruxelles jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez.

Faites chauffer une autre casserole d'eau salée et faites-y cuire les pâtes al dente. Égouttez.

Coupez le saumon en lamelles.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'échalote, les choux de Bruxelles avec les pâtes, le saumon fumé, du sel et du poivre. Mélangez, faites revenir quelques min et servez

**Astuces et conseils : une recette aussi délicieuse avec du hareng fumé.**

**BON APPÉTIT !!!**