

6 personnes  
à 6

## Tagliatelles au saumon fumé.

400g de tagliatelles fraîches "nature"  
400g " " vertes  
125g de saumon fumé  
125g de beurre mou  
250g de crème épaisse  
Ciboulette  
2 cuillères à soupe de poivre vert  
2 " " d'aquavit  
2 citrons non traités  
Huile d'olive, sel.

Lavez les citrons, essuyez-les et râpez leurs zestes, au dessus du bol d'un mixeur. Ajoutez la crème fraîche, un peu de sel, le poivre vert, l'aquavit et la moitié du saumon. Mixez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Coupez le reste du saumon en lamelles. Ciselez la ciboulette. Mettez le beurre coupé en morceaux dans un saladier. Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée, additionnée d'une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Égouttez les pâtes et jetez-les dans le sala-  
dière contenant le beurre. Mélangez bien  
le tout. Ajoutez la crème au saumon  
et mélangez à nouveau. Parsemez de  
lamelles de saumon et de ciboulette hachée.  
Servez aussitôt.