

# PÂTES AU MASCARPONE ET SAUMON FUMÉ

## INGRÉDIENTS

1 sac de 340 g de nouilles aux oeufs larges  
550 g Saumon fumé coupé en cube  
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive  
2 paquets d'asperges coupées en tronçons de 2,5 cm  
3 gousses d'ail, hachées finement  
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet  
125 ml (1/2 tasse) de fromage mascarpone → en ajouter plus au besoin  
5 ml fines herbes provençales

## PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante, cuire les nouilles jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Égoutter et huiler légèrement. Réserver.
2. Dans la même casserole, faire revenir le saumon fumé quelques minutes. Réserver dans un bol.
3. Dans la même casserole, faire revenir les asperges environ 2 minutes. Ajouter de l'huile au besoin. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter le bouillon. Porter à ébullition et laisser réduire de moitié ou jusqu'à ce que les asperges soient tendres.
4. Ajouter le mascarpone et les fines herbes et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Ajouter les nouilles et le saumon fumé. Bien mélanger.

Inspirée de : [www.ricardocuisine.com](http://www.ricardocuisine.com)

[solutionentete.org](http://solutionentete.org)

Le contenu de ce site Web ne doit pas se substituer aux conseils d'un médecin ni aux renseignements, aux conseils et à l'expertise des membres de votre équipe soignante.