



# TAGLIATELLES AUX LANIÈRES DE SAUMON DANS UNE SAUCE AU CITRON



## QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**800 g** Filet de saumon, coupé en julienne  
Jus d'un citron  
Sel et poivre

**40 g** Beurre

**800 g** Tagliatelles  
Huile d'olive

**2 cc** Beurre

## FÜR DIE ZITRONENSAUCE

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**600** Bouillon de légumes

**300 ml** Vin blanc

**2 cc** Mélisse citronnelle

**2 cs** Farine, sans levure

**5** Citron(s), pressé

**140 g** Parmesan, râpée  
Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Assaisonner les lanières de saumon avec du jus de citron, le sel et le poivre. Laissez mariner pendant 10 minutes, les faire frire dans du beurre et les garder au chaud.
2. Cuire les tagliatelle al dente dans de l'eau salée avec de l'huile d'olive. Les égoutter et les tremper dans de l'eau froide. Mélanger dans le beurre chaud avant de servir.
3. Pour la sauce au citron, porter le bouillon, le vin blanc et le mélisse à ébullition. Mélanger le jus de citron avec la farine et ajouter soigneusement à la sauce bouillante. Ajouter le parmesan et assaisonner au goût. Finir avec QimiQ classique froid.
4. Verser la sauce au citron sur les tagliatelle avec les lanières de saumon frit.