



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Tagliatelles au basilic, carbonara de saumon fumé .



### Ingrédients :

- 1 c.à.s d'huile
- 1 c.à.s de gruyère râpé
- 1 jaune de gros œuf
- 1 litre d'eau
- 3 c.à.s de crème fraîche
- 300 g de tagliatelles fraîches au basilic
- 4 tranches de saumon fumé
- Aneth, sel
- Jus d'un citron jaune

- Détailler le saumon en fines lamelles. Porter l'eau à ébullition, incorporer les pâtes
- Les cuire le temps indiqué, en remuant et écumant de temps en temps
- Dans un saladier battre le jaune d'œuf, l'aneth, la crème fraîche ...
- ... le gruyère râpé et les lamelles de saumon fumé
- Incorporer cette mixture aux pâtes égouttées et réservées, bien mélanger et servir chaud

