

Spaghetti alla Annalisa

Ingédients

Pour 4 personnes

- 300 g de spaghetti
- 200 g de saumon fumé
- 1 petit oignon
- beurre
- 1 pot de crème fraîche
- basilic
- sel, poivre

Préparation :

Faire revenir l'oignon haché dans du beurre.

Ajouter la crème fraîche, donner un bouillon et ajouter le saumon découpé en lanières pour le chauffer sans le cuire.

Ajouter le basilic haché, saler et poivrer.

Cuire les spaghetti al dente.

Ajouter la sauce très chaude.