



INGRÉDIENTS (2 Personnes)

200 g Filet de saumon (très frais)

3 cas Huile d'Olive

½ Grenade

½ Citron vert

½ Oignon rouge, petit

2 cac Ciboulette, fraîche

Sel, poivre

2 sachets KOMEKO Fettuccine

4 cas Crème fraîche

Aneth, frais



PRÉPARATION

1. Couper le saumon frais en petits dés et les mettre dans un saladier ; ajouter l'huile d'olive et mélanger.
2. Coupez la grenade en deux et retirez les graines.
3. Râper finement le zeste du citron vert et presser le jus.
4. Hacher finement l'oignon rouge et la ciboulette.
5. Mettre tous les ingrédients dans le saladier avec le saumon, saler, poivrer et bien mélanger. Couvrir et laisser reposer au moins 30 min. au réfrigérateur.
6. Faire mijoter les fettuccine KOMEKO 2 min dans 1-1,5 litre d'eau salée portée à ébullition, les égoutter et les ajouter au mélange de saumon.
7. Ajouter la crème fraîche et mélangez très légèrement. Répartir sur deux assiettes et décorer avec de l'aneth frais.

Notre astuce :

Vous pouvez préparer le mélange de saumon à l'avance et le conserver au réfrigérateur. Nous recommandons de le laisser reposer au moins une demi-heure, le goût n'en sera que plus intense !

