



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Spaghettis au saumon sauvage avec sauce au champagne

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

environ 600g de spaghetti

1 oignon

2 cuillères à soupe de l'huile d'olive

2.5dl de champagne brut ou
vin mousseux

1 citron (petit)

2.5dl crème

1 cuillère à soupe l'aneth
poivre noir moulu

Maïzena

250g saumon sauvage d'Alaska
par exemple le saumon spaghetti

sel marin

Tuyau:

Disposer sur des assiettes à soupe préchauffées et servir avec deux/trois lanières de saumon, éventuellement garnir d'une petite branche d'aneth frais ou d'une feuille de basilic.

mijoter «al dente » dans l'eau salée

faire frire brièvement dans une poêle avec de l'huile d'olive

Versez le champagne et le zeste râpé du citron dans la casserole, portez à ébullition à feu doux pendant 15 minutes. A la fin, ajoutez la crème et faites-la chauffer (ne doit plus bouillir). Ensuite, retirez la casserole de la plaque de cuisson.

Assaisonner la sauce avec l'aneth et un peu de poivre.

Si la sauce est trop fine, l'épaissir avec un peu de Maïzena.

Coupez le saumon sauvage en petits morceaux ou en lanières et ajoutez-le à la sauce.

Si nécessaire, assaisonner la sauce avec du sel de mer à la fin.