

Tagliatelles de concombre au saumon fumé

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 concombres
- 200 g de saumon fumé
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche allégée
- ciboulette
- 1 cuillère à café de moutarde
- jus d'un demi citron
- sel, poivre

Préparation de la recette :

A l'aide d'un économe, éplucher en longueur les concombres afin de faire des lanières.

Pour faire la sauce :

Incorporer dans la crème fraîche la moutarde, la ciboulette, le sel, le poivre et le jus de citron. Mélanger le tout.

Faire des petites lanières de saumon fumé.

Dans un saladier, mélanger les tagliatelles de concombre, le saumon et la sauce à la crème fraîche.

Réserver au frais pendant une heure.