

## Pâtes au saumon fumé et aux perles noires

Les pâtes au saumon sont un grand classique connu de tous, mais voici une astuce qui leur ajoutera une touche de finesse et d'originalité.

### Ingrédients pour 4 personnes

250 grammes de spaghettis ou de tagliatelles  
200 grammes de saumon fumé  
20 cl de crème fraîche liquide  
1 petit flacon de succédané de caviar noir (œufs de lump ou autre)  
2 cuillers à soupe d'huile d'olive extra vierge

### Préparation

1. Couper les tranches de saumon fumé en lanières de 2 à 3 cm de long.
2. Faire chauffer à feu très doux la crème fraîche avec le saumon fumé et un peu de poivre frais moulu.
3. Faire cuire les pâtes *al dente* puis égoutter et verser dans le plat de service. Arroser de deux cuillers à soupe d'huile d'olive extra vierge et bien mélanger.
4. Incorporer la crème et le saumon, ainsi que le succédané de caviar et mélanger à nouveau. Servir immédiatement.

Bon appétit!