Conchiglie al salmone (coquillages au saumon)

Coquillages (conchiglioni) servis avec une sauce crémeuse au saumon fumé, artichauts, citron et aneth.

4 parts · Quantités adaptées · TM6



INGRÉDIENTS

500 g conchiglie

≈ 396 g crème liquide (ou demi-crème) (400 ml)

2 c.à soupe vermouth blanc sec

1 citron non traité (zeste seulement)

390 g fonds d'artichauts en boîte, égouttés, en cubes

3 c.à soupe parmesan râpé

1 c.à soupe aneth ciselé

½ c.à café sel

½ c.à café poivre blanc (ou noir)

150 g saumon fumé, effiloché

Scannez pour ouvrir les étapes guidées sur le site.

PRÉPARATION

1. Ajouter 500 g conchiglie. Cuisson séparée des pâtes.
2. 12 min · 100 °C · sens inverse / vitesse cuillère. Cuire les conchiglies dans 1,5 l d’eau salée, en adaptant la durée au temps indiqué sur le paquet. Égoutter et réserver au chaud.
3. Ajouter ≈ 396 g crème liquide (ou demi-crème) (400 ml).
4. Ajouter 2 c.à soupe vermouth blanc sec.
5. Ajouter 1 citron non traité (zeste seulement).
6. 10 min · 90 °C · vitesse 1. Chauffer doucement la crème, le vermouth et le zeste de citron dans le bol.
7. Ajouter 390 g fonds d'artichauts en boîte, égouttés, en cubes.
8. Ajouter 3 c.à soupe parmesan râpé.
9. 3 min · 90 °C · sens inverse / vitesse cuillère. Ajouter les fonds d’artichauts et le parmesan, puis chauffer délicatement.
10. Ajouter 1 c.à soupe aneth ciselé.
11. Ajouter 1 c.à soupe aneth ciselé.
12. Ajouter l’aneth, le sel et le poivre blanc. Mélanger la sauce aux pâtes chaudes dans un grand saladier.
13. Ajouter 150 g saumon fumé, effiloché.

Conchiglie al salmone (coquillages au saumon)

14 Ajouter le saumon fumé effiloché, mélanger délicatement à la spatule, dresser et servir.

Vérifier la cuisson des pâtes selon le temps indiqué sur le paquet et cuire al dente en casserole. Contrôler l'épaisseur de la sauce ; ajuster la réduction si besoin. Proposition à vérifier en cuisine.
Proposition générée pour votre carnet ; non testée en cuisine.